

MODELS/MODÈLES
MODELOS

BVSTEM7701

Instruction Manual

SEMI-AUTOMATIC PUMP ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS APPLIANCE

Manuel d'Instructions

MACHINE EXPRESSO/CAPPUCCINO SEMI-AUTOMATIQUE À POMPE

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D ' UTILISER CET APPAREIL

Manual de Instrucciones

CAFETERA SEMI-AUTOMÁTICA PARA ESPRESSO Y CAPPUCCINO

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE APARATO

Manual de Instruções

CAFETEIRA SEMI-AUTOMÁTICA PARA EXPRESSO E CAPPUCCINO

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR ESTE APARELHO

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. **DO NOT** touch hot surfaces ⚠. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, **DO NOT** immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Turn the side knob to the brew/off position " ", press the red switch to the off position "O" and unplug unit from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts and before cleaning it.
5. **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended for Oster® products may result in fire, electric shock or injury to persons.
7. **DO NOT** use outdoors or for commercial purposes.
8. **DO NOT** let cord hang over edge of table or countertop or touch hot surfaces.
9. **DO NOT** place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, turn any control to the off position then remove plug from wall outlet.
11. **DO NOT** use appliance for anything other than its intended use.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of airflow underneath the appliance.
13. Always be sure to place the water reservoir tightly back in the unit with its lid closed and fill with water on or above the minimum before turning appliance on.
14. **DO NOT** remove the porta-filter while brewing coffee. Please make sure to turn the side knob to the brew/off position " " before you remove the porta-filter to make additional coffee. Caution should also be taken while removing the porta-filter since the metal parts will be hot. Please make sure to hold it by the handle and to use the filter retention clip to dispose the grounds. Caution should be taken when moving unit with hot liquids.
15. **DO NOT** remove the water reservoir until unit is turned off.
16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they **DO NOT** play with the appliance.
17. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

(FOR 120 & 127 VOLTS WITH TWO FLAT PINS ONLY)

The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. An extension cord may be purchased and used if care is exercised in its use.
3. If an extension cord is used the marked electrical rating of the extension. Cord must be the same as the product. The extended cord must be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

CAUTION: PRESSURE

In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the unit, never remove the water reservoir or the porta-filter while your Oster® espresso/cappuccino maker is brewing coffee or frothing.

The side knob should be in the brew/off position “ ” before you can remove the porta-filter to make additional cups of coffee. If you need to add more water to the reservoir, please turn the side knob to the brew/off position “ ” and to switch off the unit by pressing the red button on the back of the unit to the off position “O”.

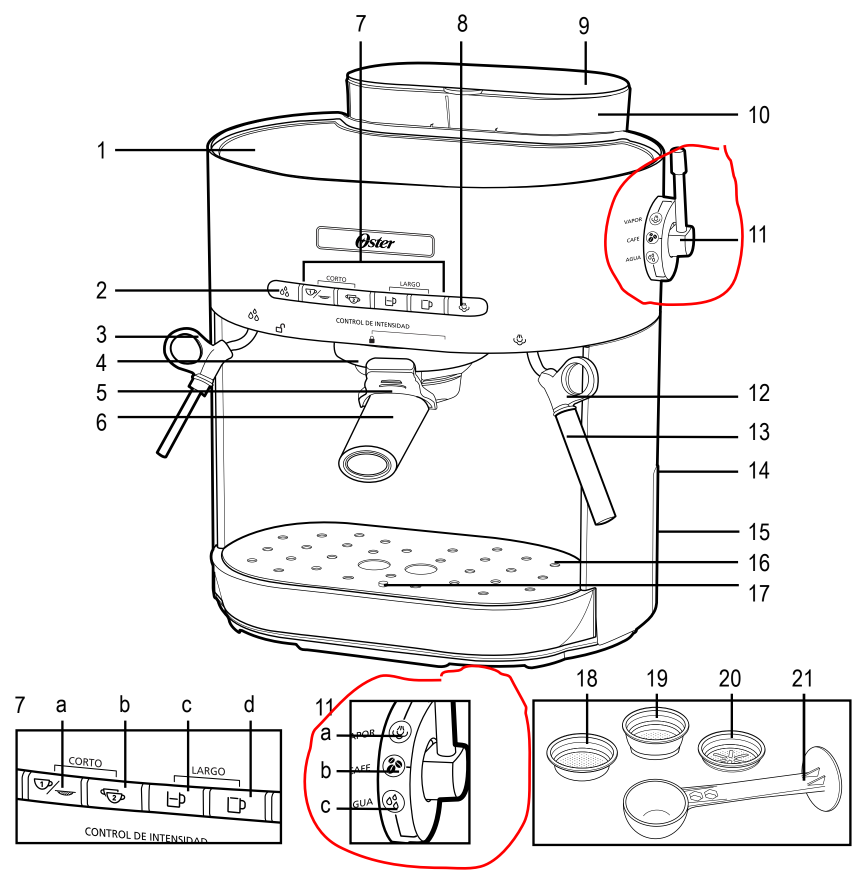
CORRECT USE OF GROUND COFFEE FOR ESPRESSO MAKERS

Do not use sugar roasted ground coffee or sugar roasted coffee beans as these will clog the filter and damage the appliance. If sugar roasted coffee is accidentally used, stop using the unit and bring it to the closest service center for maintenance.

We recommend descaling the machine periodically to keep it in good working condition. Contact our service centers to learn about this process.

(*) GROUND WITH SUGAR

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



1. Warming Plate (to warm up your demitasses)
2. Hot Water Button “ ”
3. Hot Water Tube “ ”
4. Brew Head
5. Porta-Filter Retention Clip
6. Porta-Filter
7. Coffee Intensity Control Panel
   a. E.S.E. Pod (45 mm)/ Single Shot of Espresso (Ristretto) Button
   b. Double Shot of Espresso (Doppio) Button
   c. Single Long Espresso (Lungo) Button
   d. Double Long Espresso (Lungo Doppio) Button
8. Steam/Frothing Button “ ”
9. Water Reservoir Lid
10. Removable Large/Clear Water Reservoir
11. Control Knob:
    a. Steam-Froth “ ”
    b. Brew/Off “ ”
    c. Hot Water “ ”
12. Frothing Tube “ ”
13. Removable Frothing Tube Cap
14. On/Off “I/O” Switch (located in the back of unit)
15. Accessory Drawer
16. Removable Drip Tray and Drip Grid
17. Drip tray Overflow Floater
18. Filter for Single Shot of Espresso (Ristretto)/ Single Long Espresso (Lungo)
19. Filter for Double Shot of Espresso (Doppio)/ Double Long Espresso (Lungo Doppio)
20. Filter for E.S.E. Pod (45 mm)
21. Measuring Scoop

INTRODUCTION

Congratulations! You have selected a quality Oster® Espresso/Cappuccino Maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/cappuccino quickly and conveniently.

Espresso is a unique method of coffee brewing in which hot water is forced through finely ground coffee. Popular in Europe, it is a far richer and more full-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in 44 to 59 mL (1.5 to 2 oz.) portions, in demitasse cups.

Most espresso drinkers outside of Europe prefer cappuccino, a drink made with about 1/3 espresso, 1/3 steamed milk, and 1/3 frothed milk. Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee since this appliance works under pressure and requires special attention.

Please read ALL of the instructions, cautions, notes and warnings included in this Instruction Manual carefully before you begin to use this appliance. When this unit is used, some parts and accessories get hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure the long life of the Oster® Espresso/Cappuccino Maker and its trouble-free operation. Save these instructions and refer to them often for cleaning and care tips.

Your Oster® Espresso/Cappuccino Maker can be used with ground coffee as well as E.S.E. pods (45 mm), making it exceptionally practical and versatile to prepare single shots of espresso (Ristretto).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these important safety instructions while using your unit:

1. Before removing any of the parts and accessories, make sure the control knob on the side of the unit is turned to the brew/off position " ", press the on/off switch to the off position "O" and unplug the appliance.
2. Do not remove the porta-filter at any time during the brewing process.
3. Use caution when removing the porta-filter. The metal parts may still be very hot. Also, there may be hot water floating on the top of the filter. Hold it only by its handle and dispose of the brewed coffee ground by using the filter retention clip.
4. If coffee does not drip, the filter is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. The blockage may be caused by the coffee being too finely ground. See the "PROBLEMS AND CAUSES" section.
5. WHEN CLEANING THE FROTHING TUBE: Place a frothing pitcher or large cup (with at least 325 mL/ 11-ounce capacity) half full of water under the frothing tube cap. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in liquid before turning the control knob to the steam " " position. Froth the water for approximately 15 seconds then wipe clean the frothing tube and cap.

   NOTE: In order for your unit to work properly time after time, clean the tube and cap after each use.

BEFORE USING YOUR ESPRESSO MAKER FOR THE FIRST TIME

CLEANING AND PRIMING THE UNIT PRIOR TO FIRST USE

Please refer to the "Description of the Appliance" section to familiarize with the product and identify all parts.

1. Turn the side knob to the coffee/off position " ", switch the unit off "O" by pressing the on/off "I/O" button located in the back of the unit. Make sure it is unplugged from the electrical outlet.
2. Remove stickers and labels from the unit.
3. First remove and then wash the water reservoir, porta-filter, filters and measuring scoop in a mixture of mild detergent and water. Rinse each thoroughly and place them back into the unit.
4. Refer to the instructions below on "How to Use the Espresso Function" before removing the porta-filter and filter from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps listed on the "How to Use the Espresso Function" section using water only. Do not immerse the appliance in water or attempt to reach any of its internal parts.

IMPORTANT

To prime the pump, run the steam cycle for 30 seconds by following the steps below:

1. Fill water reservoir between the "Min" and "Max" levels.
2. Select one of the filters and place it on the porta-filter. Place the porta-filter in the unit ensuring it is properly locked and place a cup under it.
3. Plug the appliance into the appropriate outlet.
4. Turn the power button on "I".
5. The control panel lights (4 lights in the center) will start blinking. Once these lights become solid blue, press the steam button " " (the steam button " " light will illuminate).
6. Place a cup half full with water under the frothing tube. Make sure the tip of the frothing tube is submerged in the water.
7. Turn the control knob to the steam " " position.
8. Let it release steam into the water for about 30 seconds and then turn the side control knob down to the coffee/off position " ".

Now your unit has been primed and is ready to be used.

SELECTING THE RIGHT COFFEE

THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You may want to try a French or Italian roast. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7 – 8 days, provided it is stored in an airtight container and in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator or freezer. Whole beans are recommended to be ground just before use. Coffee beans stored in an airtight container will keep its flavor for up to 4 weeks.

THE GRIND

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. The coffee must be of a fine grind.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee even under pressure. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full-flavored extraction.

Be sure to use a quality grinder for uniform consistency. Oval shaped coffee grinders are not recommended because the grind is not consistent.

HOW TO USE THE ESPRESSO FUNCTION

A. Make sure the unit is switched off "O" and the side knob is in the coffee/off position " ".

B. Fill the reservoir with water, you may either use a jar to fill it up or remove it from the unit and then fill it up under the tap. If you have removed it from the unit to fill up with water, please make sure to place it back tightly in its place. Fill the reservoir with the desired amount of water ensuring it ranges within the "MIN" and "MAX" markings on the tank. Never use warm or hot water to fill the water reservoir.

C. Close the water reservoir lid.

PREPARING A SINGLE SHOT OF ESPRESSO/E.S.E. POD (RISTRETTO)

1. Select the filter for a single shot of espresso (see figure 1) if using ground coffee or the pod filter if using ESE (Easy Serving Espresso) pods (see figure 2).

   NOTE: The filter included with your unit has been designed to work only with ese (45 mm) pods.

2. Place the selected filter on porta-filter and fill it with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

Figure 1

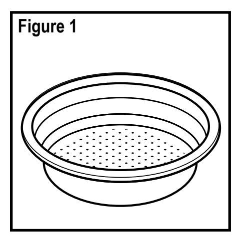
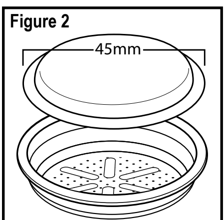
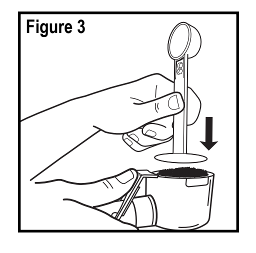


Figure 2



NOTE: Tamp or compress coffee using the tamper as shown (see figure 3). Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.


Figure 3

3. **FOR PODS:** place the pod filter in the porta-filter and insert the pod in it.
4. Position porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the open lock icon " " on the unit and fits into the groove. Then, slowly turn it to the right until the arrow icon " " located at the retention clip is aligned with the closed lock symbol " " on the unit.
5. Make sure to place one espresso "demitasse" cup under the porta-filter.
6. Make sure the unit is plugged in.
7. Turn unit on "I" by pressing the button located in the back of the unit.
8. The control panel lights (4 lights in the center) will start blinking. Once these lights become solid blue, press the pod/single shot of espresso (Ristretto) button " " (see figure 4).

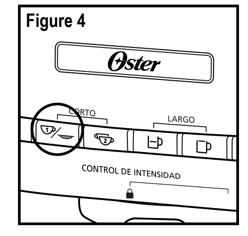


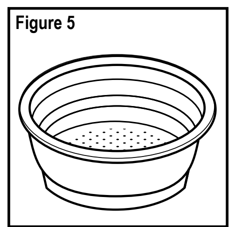
Figure 4

9. The unit will start brewing a single shot of espresso (Ristretto). The unit will sound three times once the cycle is completed. Your delicious single shot of espresso (Ristretto) is ready to be enjoyed.

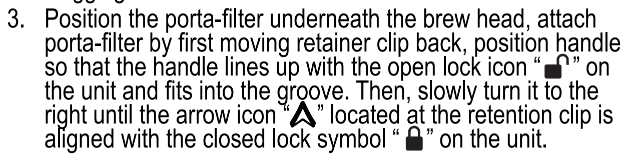
   NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached. The unit will beep three times indicating the customized process has been completed.
10. Turn off the unit off "O" by pressing the button on the back of it. Let it cool down before you clean it. See the "Cleaning Your Espresso Maker" section for details.

PREPARING A DOUBLE SHOT OF ESPRESSO (DOPPIO)

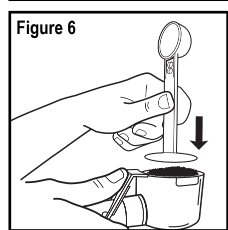
1. Select the filter for a double shot of espresso (Doppio) (see figure 5).


Figure 5

2. Place the selected filter on porta-filter and fill it with fresh, fine ground espresso coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.



   NOTE: Tamp or compress coffee using the tamper as shown (see figure 6).Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.
3. Position the porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the open lock icon " " on the unit and fits into the groove. Then, slowly turn it to the right until the arrow icon " " located at the retention clip is aligned with the closed lock symbol " " on the unit.


Figure 6

4. Make sure to place two-espresso "demitasse" cups or a small pitcher under the porta filter.
5. Make sure the unit is plugged in.
6. Turn unit on "I" by pressing the button located in the back of the unit.
7. The control panel lights (4 lights in the center) will start blinking. Once these lights become solid blue, press the double shot of espresso (Doppio) button " " (see figure 7).
8. The unit will start brewing double shot of espresso (Doppio). The unit will sound three times once the cycle is completed indicating that the delicious double shot of espresso (Doppio) are ready to be enjoyed.

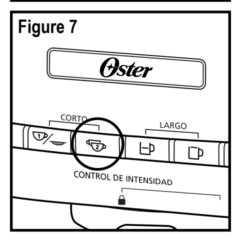
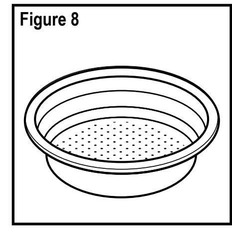


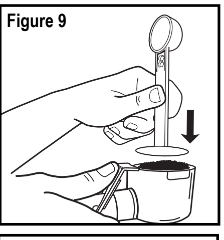
Figure 7

NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached. The unit will beep three times indicating the customized process has been completed.

9. Turn off the unit off "O" by pressing the button on the back of it. Let it cool down before you clean it. See the "Cleaning Your Espresso Maker" section for details.

PREPARING A SINGLE LONG ESPRESSO (LUNGO)


Figure 8


Figure 9

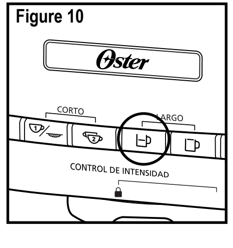


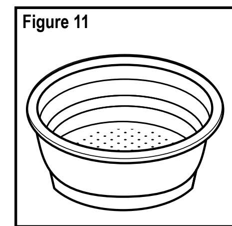
Figure 10

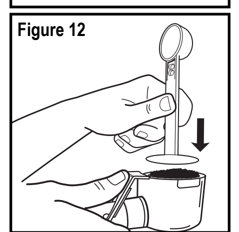
1. Select the filter for a single long espresso (Lungo) (see figure 8).
2. Place the selected filter on porta-filter and fill it with fresh, ground coffee for regular coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

   NOTE: Tamp or compress coffee using the tamper as shown (see figure 9). Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.
3. Position porta filter underneath the brew head, attach porta filter by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the open lock icon "🔓" on the unit and fits into the groove. Then, slowly turn it to the right until the arrow icon "⋀" located at the retention clip is aligned with the closed lock symbol "🔒" on the unit.
4. Make sure to place one espresso "demitasse" cup under the porta-filter.
5. Plug in the unit and turn it on "I" by pressing the button located in the back of the unit.
6. The control panel lights (4 lights in the center) will start blinking. Once these lights become solid blue, press the single cup of regular coffee button "⊢Ꝑ" (see figure 10).
7. The unit will start brewing a single long espresso (Lungo). The unit will sound three times once the cycle is completed. Your delicious cup of single long espresso (Lungo) will be ready to be enjoyed.

   NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached. The unit will beep three times indicating the customized process has been completed.
8. Turn the unit off "O" by pressing the button on the back of the unit. Let it cool down before you clean it. See the "Cleaning Your Espresso Maker" section for details.

PREPARING A DOUBLE LONG ESPRESSO (LUNGO DOPPIO)


Figure 11


Figure 12

1. Select the filter for a double long espresso (Lungo Doppio) (see figure 11).
2. Place the selected filter on porta-filter and fill it with fresh, ground coffee for regular coffee. Clean any excess coffee from the rim of the filter holder. This will assure proper fit under the brew head.

   NOTE: Tamp or compress coffee using the tamper as shown (see figure 12). Do not overfill the filter. This might cause clogging or overflow.
3. Position porta-filter underneath the brew head, attach porta-filter by first moving retainer clip back, position handle so that the handle lines up with the open lock icon "🔓" on the unit and fits into the groove. Then, slowly turn it to the right until the arrow icon "⋀" located at the retention clip is aligned with the closed lock symbol "🔒" on the unit.

4. Make sure to place two cups or a small pitcher under the porta-filter.
5. Plug in the unit and turn it on "I" by pressing the button located in the back of the unit.
6. The control panel lights (4 lights in the center) will start blinking. Once these lights become solid blue, press the double long espresso (Lungo Doppio) button "" (see figure 13).

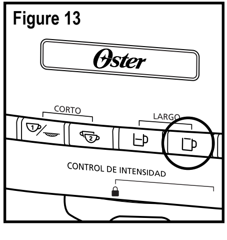
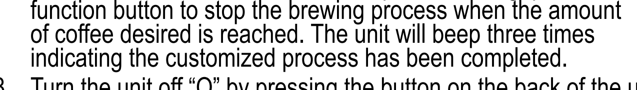


Figure 13

7. The unit will start brewing a double long espresso (Lungo Doppio). The unit will sound three times once the cycle is completed indicating the delicious double long espress (Lungo Doppio) will be ready to be enjoyed.

   NOTE: To brew less coffee than the preset serving, press the function button to stop the brewing process when the amount of coffee desired is reached. The unit will beep three times indicating the customized process has been completed.
8. Turn the unit off "O" by pressing the button on the back of the unit. Let it cool down before you clean it. See the "Cleaning Your Espresso Maker" section for details.

HOW TO USE THE STEAMING/FROTHING FUNCTION

This function conveniently helps you prepare delicious beverages such as: **Cappuccino, Latte, Macchiato, Mocha and more**.

The instructions below illustrate how to prepare Cappuccino, which is the most popular use for this function. Please refer to the recipes at the end of this manual for directions on how to prepare other hot beverages using the steaming/ frothing function.

Cappuccino is espresso topped with steamed and frothed milk. Frothing milk for cappuccino takes practice. Do not be discouraged if it is not perfect the first time. The milk should be half steamed (bottom of pitcher) and half froth (top of pitcher). It may take a few times before you perfect this process.

For best results, we recommend frothing the milk in a separate pitcher and pouring the milk into your coffee. The milk and pitcher should be cold. Do not use a pitcher, which has just been washed in warm water. We also recommend a stainless steel frothing pitcher and a beverage thermometer, if you own one, for preparing the best froth and steamed milk.

1. The first step in making cappuccino is to make espresso.
2. Follow the instructions in the "How to Use the Espresso Function" section to prepare the espresso.
3. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set next to machine. Skim or 2% milk will be the easiest to froth.
4. You are now ready to froth and steam your milk after brewing your coffee. The control panel lights (4 lights in the center) should be solid blue, hold the pitcher under the frothing tube ensuring the tip of the frothing tube is slightly immersed in the milk, press the steam button "" (see figure 14) (the steam button "" light blinks and then become solid blue indicating it is ready to us).
5. Turn the side knob up to the steam position "" (see figure 15). Gently move the pitcher in a circular motion around the steam nozzle for about 50 seconds (for 120 mL/ 4 oz., of milk) or longer if warmer milk is desired. **REMEMBER:** The milk and the pitcher should be very cold prior to frothing.

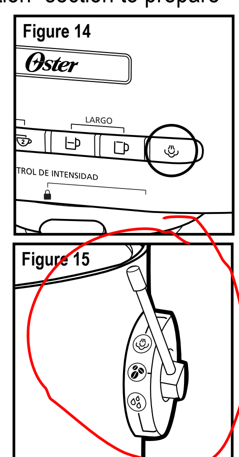


Figure 14

Figure 15

6. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 38°C (100°F), insert the frothing aid deeper into the milk to further heat the milk. Do not heat milk above 65°C (150°F). To avoid splattering of hot milk, do not let the tip of the frothing tube go above its surface. After frothing is completed, turn the control knob back to the coffee/off position “ ”.

   NOTE: If you wish to use the unit for another function, press again the steam button “ ” to exit this feature, wait until the control panel lights (4 lights in the center) become solid blue and then press the button for the new function you wish to use.
7. You are now ready to make cappuccino. **REMEMBER:** It is 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 frothed milk. Pour the espresso into a cup, which has the capacity for at least 150 mL (5 ounces). Then add the steamed milk to the espresso and spoon on the frothed milk on top.
8. Turn unit off “O” and unplug it from the electrical outlet. Allow the unit to cool.
9. Follow the instructions on “Cleaning your Espresso/Cappuccino Maker” section for instructions on how to flush out any residual milk from the frothing tube. It is important to properly clean your frothing tube and wash its removable cap after each use to ensure it continues to work properly.

THE HOT WATER FUNCTION

The hot water function helps you conveniently prepare hot beverages such as teas, instant coffee, instant hot chocolate and more:

1. Press the hot water button “ ” (see figure 16). Place the cup or container under the hot water nozzle and activate the hot water function by turning the control knob down to the hot water setting (see figure 17).
2. Once you have dispensed the required amount of hot water into the cup or container, stop the hot water by turning the control knob up to the coffee/off position “ ”.

   NOTE: If you wish to use the unit for another function, press again the hot water button “ ” to exit this feature, wait until the control panel lights (4 lights in the center) become solid blue and then press the button for the new function you wish to use.
3. Remove the cup or container and swing the hot water wand over the drip tray to catch any drips of water.
   CAUTION: do not touch the metal tube; use the black rubber ring instead to move the wand.

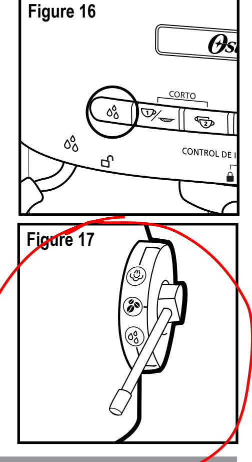


Figure 16

Figure 17

CLEANING YOUR ESPRESSO MAKER

1. Turn the side knob to the brew/off position “ ”, switch the red button on the back to the off position “O” an unplug the power cord from the electrical outlet.
2. The frothing tube may still be hot. Do not touch it with your hands until it has cooled. Remove and wash the removable frothing tube cap and wipe frothing tube with a damp cloth. Using the wrench built into the measuring spoon, unscrew the frothing tube tip and clean the frothing tube valve with a needle or toothpick.
3. The water reservoir, filters, drip tray and drip grid can be washed with soapy water or placed in the top rack of your dishwasher (avoid washing the porta-filter in your dishwasher).

   CAUTION: Do not immerse appliance in water.

4. Discard the remaining water by removing the reservoir and turning it upside down over the sink. It is recommended to empty the water reservoir between uses. Do not immerse appliance in water.
5. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads, as they will scratch the finish.
6. Do not store the porta-filter in the brew head. This can adversely affect the seal between the brew head and the porta-filter while brewing espresso.

DELIMING

Mineral deposits built-up in the Espresso Maker will affect the operation of the appliance. Your Espresso Maker must be delimed when you begin to notice an increase in the time required to brew espresso, or when there is excessive steaming. Also, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head.

The frequency of cleaning depends upon the hardness of the water used. The following table gives the suggested cleaning intervals.

SUGGESTED CLEANING INTERVALS

Type of Water	Cleaning Frequency
Soft Water (Filtered Water)	Every 80 Brew Cycles
Hard Water (Tap Water)	Every 40 Brew Cycles

DELIMING YOUR ESPRESSO MAKER

TO DELIME WATER RESERVOIR:

1. Make sure the side control knob is in the brew/off position “ ”, the red switch is in the off position “O” and that the power cord is disconnected from the electrical outlet.
2. Fill the reservoir with fresh, undiluted white household vinegar.
3. Allow appliance to sit overnight with the vinegar solution in the water reservoir.
4. Discard vinegar by removing the reservoir and turning it upside down over the sink.
5. Rinse the water reservoir thoroughly with tap water by filling tank half full with water and then pouring the water back out into the sink, repeating this step twice.

TO DELIME INTERNAL PARTS:

1. Make sure you delime the inside of the water reservoir first by following the “Deliming” steps above.
2. Make sure all controls are in the off position and the power cord is disconnected from the electrical outlet and the appliance is. Fill the reservoir with white vinegar above the minimum level into reservoir.
3. Insert the porta-filter (with filter) and place jar/carafe or regular cup on top of the drip tray and under the porta-filter.
4. Plug the power cord into the electrical outlet.
5. Press the red button to switch the unit on “I”, once the coffee intensity control panel lights (4 lights) become solid blue the unit is ready to brew, press one of the four brewing coffee intensity buttons. The vinegar will start flowing through the unit.

6. To clean the frothing tube internally, place a cup with cold water under the tip of the frothing tube. Press the steam button and wait until the steam button light " " becomes solid blue. Insert the frothing tube into the water, turn the side knob clockwise to the steam position " ". Let the steam come out for about 10 seconds. This will clean any residue left in the frothing tube from frothing milk.
7. Turn the side knob counter-clockwise to the brew/off position " " and press the red switch to the off position "O".
8. Repeat Steps 1 – 7 as necessary using only tap water to rinse any remaining traces of vinegar out of the machine.

PROBLEMS AND CAUSES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee does not come out.	• No water in reservoir. • Coffee grind is too fine. • Too much coffee in the filter. • Appliance was not turned on or plugged in. • Coffee has been tamped/ compressed too much.	• Add water. • Grind medium ground coffee. • Fill filter with less coffee. • Plug unit into electrical outlet and turn it on. • Refill filter basket with coffee DO NOT TAMP too much.
Coffee comes out around the edge of the porta-filter.	• Porta-filer not rotated to full lock position. • Coffee grounds around the filter basket rim. • Too much coffee in the filter.	• Rotate filter holder to full lock position. • Wipe off rim. • Fill with less coffee.
No steam is generated.	• Water reservoir is empty. • Appliance is not turned on. • Frothing tube is blocked.	• Fill reservoir with correct amount of water. • Turn on unit and follow the operating instructions. • Turn off unit, allow unit to cool, unplug unit and clean out frothing tube with a needle or toothpick.
Milk is not foamy after frothing.	• Ran out of steam. • Milk is not cold enough.	• Ensure there is enough water in the reservoir. • Chill milk and frothing pitcher prior to making cappuccino.
Coffee comes out too quickly.	• Ground coffee is too coarse. • Not enough coffee in filter.	• Use a finer grind. • Use more coffee.
Coffee is too weak.	• Using small filter for double shot of espresso (Doppio). • Ground coffee is too coarse.	• Use large filter for double shot of espresso (Doppio). • Use a finer grind.

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The indicator light of “hot water” is flashing.	• Unit has been dispensing hot water more than 2 minutes.	• Wait 1 minute, turn the control knob up to the brew/off “ ” position and then turn the control knob down to the hot water position. Now you can dispense hot water.
The hot water “ ” and steam “ ” indicators lights are flashing at the same time.	• Unit is not in hot water mode or steam mode while the control knob is in hot water or steam position.	• Turn the control knob to brew/off “ ” position.
The four indicator lights in the center are flashing alternatively.	• Water tank is out of water.	• Add water to reservoir.
All of the six indicators lights in the control panel are flashing alternatively and resume to normal after 10 seconds.	• Water is not flowing. If the same condition occurred after brewing several cycles, it means the internal flow meter is broken.	• Unit should be taken to nearest Authorized Oster® Service Center for examination and repair.
All of the six indicators lights in the control panel are flashing at the same time.	• The room temperature is too low or thermo block temperature is too high or temperature sensor is malfunctioning.	• Power off the unit for a while and then power it back on. If this cannot solve the problem, take the unit to the nearest Authorized Oster® Service Center for examination and repair.

RECIPES

CAFÉ MOCHA
30 ml (1oz.) of chocolate syrup, one shot of espresso, 237 ml (1 cup) frothed milk

CAFÉ AMERICANO
1/2 espresso and 1/2 hot water

CAFÉ MACCHIATO
1/3 espresso and 2/3 steamed milk

CAFÉ LATTE
1/4 espresso and 3/4 steamed milk, pour both in a mug at the same time

CAFÉ AU LAIT
1/2 espresso, 1/2 steamed milk

MOCHA HOT CHOCOLATE
Add 60 ml (2 oz.) of espresso to one cup of hot chocolat

(FOR ADULTS 21 YEARS AND OLDER)

SAN FRANCISCO CAPPUCCINO
Espresso, hot steamed chocolate, Brandy, topped with cream and cinnamon

CAFÉ IRISH
Espresso, Irish whiskey, topped with whipped cream

CAFÉ TUACA
Espresso, Tuaca liqueur, topped with whipped cream

CAFÉ VIENNA
Espresso, Brandy, topped with whipped cream

CAFÉ TIA MARIA
Espresso, Tia Maria liqueur, topped with frothed milk

CAFÉ GRAND MARNIER
Espresso, Grand Marnier liqueur, topped with whipped cream and grated orange peel

MEXICAN CAFÉ
Espresso, Kahlua, Tequila, topped with whipped cream

CAFÉ ROMANO
Espresso, Brandy and lemon twist

IMPORTANT ES MESURES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques nécessite certaines précautions élémentaires d'emploi afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou autres blessures, en particulier:

1. Lire soigneusement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes ⚠. Se servir des poignées ou des boutons.
3. Pour éviter l'électrocution, **NE PAS** plonger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Tourner le bouton de commande situé sur le côté de l'appareil sur la position "infusion/arrêt " " ", appuyer sur la position d'arrêt "O" de l'interrupteur rouge et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en fonctionnement et avant de le nettoyer. Laisser le refroidir avant de remettre ou de retirer des éléments et avant de le nettoyer.
5. **NE PAS** utiliser un appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, ni lorsque cet appareil ne fonctionne pas normalement ou qu'il a subi quelque dommage que ce soit. En cas de réparation, veuillez retourner cet appareil uniquement au Centre de Service autorisé Oster® le plus proche de chez vous.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des risques et des blessures.
7. **NE PAS** utiliser à l'extérieur, non conçu pour usage commercial.
8. **NE PAS** laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
9. **NE PAS** placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four chaud.
10. Pour débrancher, tourner tous les boutons de marche/arrêt sur arrêt et retirer le cordon électrique de la prise murale.
11. **NE PAS** se servir de cet appareil pour d'autres usages que ceux pour lesquels il a été conçu.
12. Utiliser uniquement sur une surface plate afin de maintenir l'aération sous l'appareil.
13. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau est bien fermé, que le réservoir est rempli d'eau au moins jusqu'au niveau minimum.
14. **NE PAS** retirer le porte-filtre pendant que le café passe. Veuillez vous assurer que le bouton de marche/arrêt se trouve sur la position infusion/arrêt " " avant de retirer le port-filtre pour refaire du café. Faire bien attention au moment de retirer le porte-filtre, les parties en métal seront brulantes. Assurez-vous de le saisir par la poignée et d'utiliser l'agrafe de maintien pour jeter la moulure. Il est recommandé d'agir avec précaution au contact d'appareil contenant des liquides brulants.
15. **NE PAS** retirer le réservoir d'eau avant d'avoir éteint l'appareil.

16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants) y compris dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaire, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils NE jouent PAS avec l'appareil.
17. Les enfants et personnes handicapées doivent être surveillés lorsqu'ils utilisent l'appareil ou que l'appareil est utilisé à côté d'eux.

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT DESTINE À USAGE MÉNAGER.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

(SEULEMENT POUR APPAREILS DE 120 & 127 V AVEC DEUX FICHES PLATES)
Cet appareil est muni d'une fiche électrique polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, ce type de fiche ne peut s'insérer dans une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas parfaitement dans la prise, tournez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, faites appel à un électricien professionnel. Ne pas tenter de modifier la fiche électrique.

RECOMMANDATIONS D'USAGE DU CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et de chute.

Si vous utilisez une rallonge, faites preuve de prudence lors de l'utilisation de l'appareil.

Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous que le cordon a une puissance équivalente à celle de l'appareil. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'un comptoir ou d'une table, un enfant pourrait tirer dessus ou s'y accrocher involontairement.

ATTENTION: SOUS PRESSION

Afin d'éviter des brûlures et/ou autres blessures provoquées par la vapeur et l'eau très chaude, NE JAMAIS retirer le réservoir d'eau ou le panier à café pendant que votre cafetière Oster® expresso/cappuccino est en train de passer le café ou de faire mousser.

Le bouton de commande doit être sur la position infusion/arrêt " " avant de retirer le porte-filtre pour refaire du café. S'il vous faut ajouter de l'eau au réservoir, veuillez tourner le bouton de commande sur la position infusion/arrêt " " et éteindre l'appareil en appuyant sur la position d'arrêt "O" de l'interrupteur rouge qui se trouve à l'arrière de l'appareil.

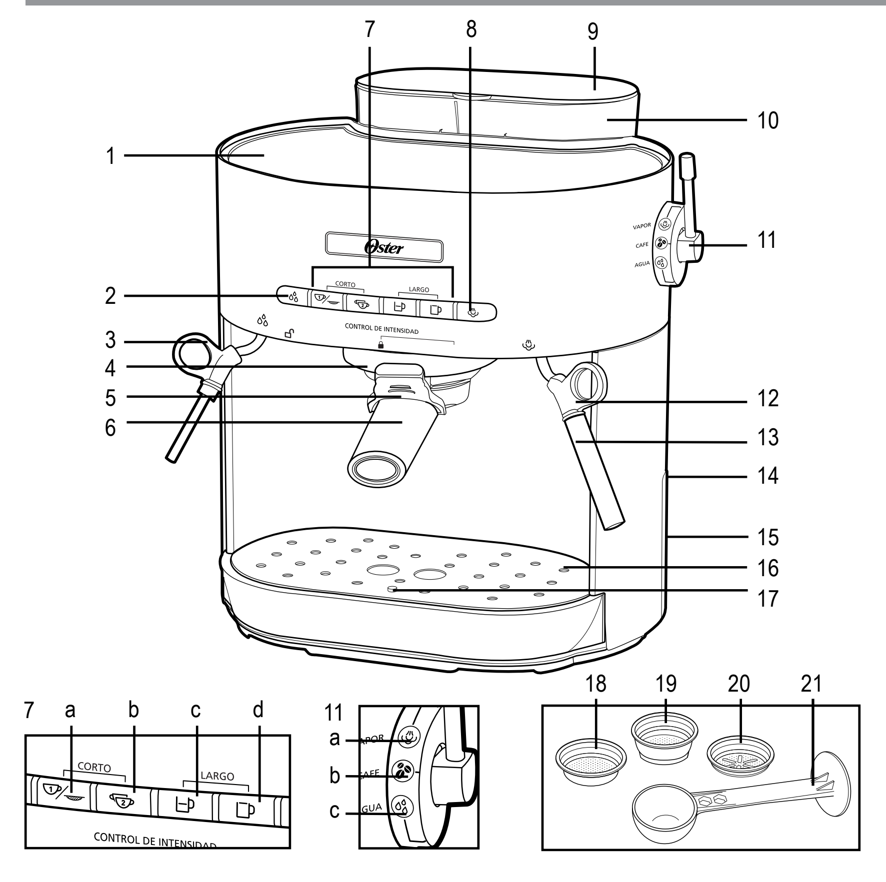
UTILISATION CORRECTE DU CAFE MOULU POUR MACHINE A EXPRESSO

Ne pas utiliser de café torréfié moulu ou en grain auquel on a rajouté du sucre, cela risquerait d'obstruer le filtre et d'endommager l'appareil. Si vous utilisez ce type de café par accident, éteindre l'appareil et l'amener au centre de service après-vente le plus proche de chez-vous pour entretien.

Nous vous recommandons d'enlever le calcaire qui se dépose dans l'appareil périodiquement afin de maintenir votre cafetière en parfaite condition. Contacter nos centres de service après-vente pour plus d'information.

(*) MOULU AVEC DU SUCRE

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Chauffe-plat (pour chauffer vos tasses)
2. Bouton Eau Chaude “ ”
3. Distributeur d'Eau Chaude “ ”
4. Tête D'infusion
5. Agrafe de Maintien pour Porte-Filtre
6. Porte-Filtre
7. Commande d'Intensité du Café
   a. Touche pour 1 expresso court/une capsule E.S.E. (45 mm) (Ristretto)
   b. Touche pour 2 expressos courts (Doppio)
   c. Touche pour 1 expresso long (Lungo)
   d. Touche pour 2 expressos longs (Lungo Doppio)
8. Bouton Vapeur/Moussoir “ ”
9. Couvercle du Réservoir d'Eau
10. Réservoir d'Eau Amovible Grand/Transparent
11. Bouton de Commande:
    a. Vapeur-Mousse “ ”
    b. Infusion/Arrêt “ ”
    c. Eau Chaude “ ”
12. Moussoir “ ”
13. Capuchon Amovible du Moussoir
14. Interrupteur Marche/Arrêt “I/O” (situé à l'arrière de l'appareil)
15. Tiroir à Accessoires
16. Plateau et Grille d'Egouttement Amovible
17. Déversoir pour Plateau d'Egouttement
18. Filtre pour Un Expresso Court (Ristretto)/Un Expresso Long (Lungo)
19. Filtre pour Deux Expressos Courts (Doppio)/ Deux Expressos Longs (Lungo Doppio)
20. Filtre pour capsule E.S.E. (45 mm)
21. Cuillère à Mesure

INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acheter une cafetière Oster® expresso/cappuccino de qualité. Cet appareil unique et pratique est conçu pour vous donner un délicieux café expresso/ cappuccino et ceci rapidement.

Expresso est une méthode utilisée pour faire du café qui utilise de l'eau très chaude sous pression passée au travers de grains de café finement moulus. Populaire en Europe, c'est un café avec beaucoup plus de saveur et plus fort que le café préparé avec une cafetière goutte-à-goutte -.

La plupart de ceux qui boivent du café expresso en Europe le préfèrent cappuccino, une boisson préparée avec un tiers de café expresso, un tiers de lait chauffé à la vapeur et un tiers de mousse de lait. Préparer un expresso ou un cappuccino n'est pas la même chose que préparer un café normal, cet appareil utilise de l'eau sous pression et nécessite des précautions spéciales.

Veuillez lire soigneusement TOUTES les instructions, mesures de précautions, remarques et recommandations de ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Apres usage, certaines parties et accessoires de l'appareil sont très chauds et ont besoin d'être refroidis. Veuillez suivre les précautions d'usage et d'entretien afin de garantir un long usage sans problème de votre cafetière pour expresso/cappuccino. Veuillez conserver ces instructions et y faire référence pour informations sur le nettoyage et l'entretien.

Vous pouvez utiliser votre Cafetière Oster® Expresso/Cappuccino avec du café moulu ou bien des capsules E.S.E. (45 mm), ce qui rend la préparation des expressos courts extrêmement pratique et versatile (Ristretto).

IMPORTANTES MESURES DE SECURITE

Veuillez suivre ces importantes mesures de sécurité quand vous utilisez votre appareil:

1. Avant de retirer éléments et accessoires de l'appareil, assurez-vous que le bouton de commande situé sur le côté est bien tourné sur la position infusion/arrêt " ", appuyer sur la position "O" de l'interrupteur de marche/arrêt et débrancher l'appareil.
2. Ne jamais enlever le panier à café pendant la préparation.
3. Faites attention au moment d'enlever le panier à café. Il est possible que les parties en métal soient encore très chaudes. Il est aussi possible qu'il y ait de l'eau brûlante au-dessus du filtre. Tenir seulement les poignées et jeter le café en utilisant le clip d'attache du filtre.
4. Si le café ne passe pas goutte à goutte, il est possible que le filtre soit bouché. Eteindre l'appareil et attendre qu'il refroidisse. L'obstruction pourrait provenir du café moulu trop fin. Vous reporter au paragraphe intitulé "problèmes et causes".
5. POUR LE NETTOYAGE DU MOUSSOIR: placer une carafe ou une grande tasse (d'une capacité d'au moins 325 ml/ 11 onces) remplie à moitié d'eau sous le capuchon du moussoir. Assurez-vous que l'extrémité du tube est bien immergée dans le liquide avant de tourner le bouton de commande en position vapeur " ". Faire passer la vapeur pendant environ 15 secondes puis nettoyer avec un chiffon le tube et le capuchon.
   REMARQUE: Pour assurer un long usage sans problème de votre appareil, nettoyer le tube et la capuchon du moussoir après chaque usage.

AVANT D'UTILISER VOTRE CAFETIERE EXPRESSO POUR LA PREMIERE FOIS

NETTOYAGE ET AMORCE DE L'APPAREIL POUR UN PREMIER USAGE

Pour vous familiariser avec l'appareil et identifier les différents éléments qui le constituent, veuillez vous reporter au paragraphe intitulé "Description de l'Appareil".

1. Tourner le bouton de commande situé sur le côté de l'appareil sur la position café/arrêt " ", appuyer sur la position "O" de l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil pour l'éteindre. Assurez-vous que l'appareil est bien débranché de la prise électrique
2. Retirer les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. D'abord, retirer et laver le réservoir d'eau, le porte-filtre, les filtres et la cuillère à mesure avec un mélange d'eau et de détergent doux. Rincer soigneusement chaque élément et les remettre en place.
4. Vous reporter aux instructions ci-dessous concernant "Comment utiliser la fonction Expresso" avant de retirer le porte-filtre et le filtre de l'appareil.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivre les étapes décrites dans le paragraphe intitulé "Comment utiliser la fonction Expresso " en n'utilisant que de l'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou essayer d'atteindre les pièces à l'intérieur.

IMPORTANT

Pour amorcer la pompe, mettre en route le cycle de vapeur pendant 30 secondes en suivant les indications suivantes :

1. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au milieu des niveaux "Min" et "Max".
2. Choisir un des filtres et le placer sur le porte-filtre. Placer le porte-filtre sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien maintenu en place, puis placer une tasse en dessous.
3. Brancher l'appareil.
4. Tourner le bouton d'alimentation sur "I".
5. Les voyants du tableau de commande (4 voyants situés au centre) commenceront à clignoter. Une fois que ces voyants sont bleus, appuyer sur le bouton de vapeur " " (le voyant de la vapeur " " s'allumera).
6. Placer une tasse remplie à moitié d'eau sous le moussoir. Assurez-vous que l'extrémité du tube est bien immergée
7. Tourner le bouton de commande sur la position vapeur " ".
8. Relâcher la vapeur dans l'eau pendant environ 30 secondes puis tourner le bouton de commande situé sur le côté sur la position café/arrêt " ".

Votre appareil est maintenant amorcé et prêt à être utilisé.

BIEN CHOISIR LE CAFE

LE CAFE

Le café doit être fraîchement moulu et le grain bien grillé. Si vous le désirez, vous pouvez essayer un café français ou italien. Un café moulu garde sa saveur jusqu'à 7 ou 8 jours, à condition qu'il soit rangé dans un récipient à vide, dans un endroit frais et sombre. Ne pas garder au réfrigérateur ou au congélateur. Il est recommandé de mouler les grains juste avant de faire le café. Les grains de café rangés dans un récipient à vide garderont leur saveur pendant environ 4 semaines.

MOUDRE LE CAFÉ

C'est une étape très importante dans la préparation du café et requiert de la pratique. Le café doit être finement moulu.

- Le grain du café moulu doit être de la taille du grain de sel.
- Si le grain est trop fin, l'eau ne passera pas à travers le café même sous pression. Un café moulu trop fin ressemble à de la poudre et a la consistance et le touché de la farine.
- Si le grain n'est pas assez fin, l'eau passe à travers du café trop rapidement et ne permet pas l'extraction complète de la saveur.

Assurez-vous d'utiliser un moulin à café de qualité pour une consistance uniforme des grains moulus. Les moulins à café en forme d'ovale ne sont pas recommandés car le café moulu n'est pas de consistance uniforme.

COMMENT UTILISER LA FONCTION EXPRESSO

A. Assurez-vous que l'appareil est bien éteint en position "O" et que le bouton d'alimentation est bien sur la position café/arrêt " ".

B. Remplir le réservoir d'eau, vous pouvez utiliser une carafe pour remplir le réservoir ou bien le retirer de l'appareil puis le remplir sous le robinet. Si vous l'avez retiré de l'appareil pour le remplir, assurez-vous de bien le remettre en place. Remplir le réservoir avec la quantité d'eau désirée en vous assurant que l'eau se maintien entre les niveaux "MIN" et "MAX". Ne jamais utiliser d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir.

C. Fermer le couvercle du réservoir.

PREPARER UN SEUL EXPRESSO COURT (RISTRETTO)

1. Si vous utilisez du café moulu, choisir le filtre pour un expresso court (voir schéma 1) ou bien le filtre à capsule si vous utilisez les capsules E.S.E. (Expresso Facile à Servir) (voir schéma 2).
   REMARQUE: Le filtre qui est inclus avec l'appareil a ete concu pour fonctionner uniquement avec des capsules « ese » de 45 mm.
2. Placer le filtre que vous avez choisi sur le porte-filtre et le remplir de café expresso frais et finement moulu. Nettoyer l'excès de café se trouvant sur les bords du panier à filtre. Ceci pour vous assurez que le porte-filtre rentre parfaitement sous la tête à infusion.
   REMARQUE: Tasser ou comprimer le café en utilisant un poussoir comme vous l'indique le schéma 3. Ne pas surcharger le filtre. Ceci pourrait provoquer engorgement ou débordement.
3. Pour Capsules: placer le filtre à capsule dans le porte-filtre et insérer une capsule.
4. Placer le porte-filtre sous la tête à infusion. Pour attacher le porte-filtre, retirer d'abord l'agrafe de maintien, placer la poignée de telle façon qu'elle soit alignée avec le symbole d'ouverture " " qui se trouve sur l'appareil et insérer dans la rainure. Puis, tourner lentement vers la droite jusqu'à ce que le symbole de la flèche " " situé à l'endroit de l'agrafe de maintien soit aligné avec le symbole de fermeture " " sur l'appareil .

Schéma 1

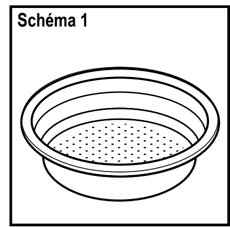


Schéma 2

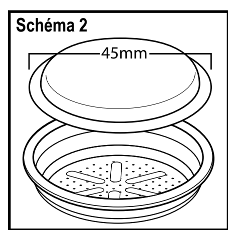
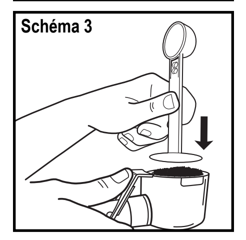


Schéma 3



5. Assurez-vous de mettre une demi-tasse pour expresso sous le porte-filtre.
6. Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
7. Allumer la cafetière en appuyant sur la position "I" de l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
8. Les voyants du tableau de commande (4 voyants situés au centre) commenceront à clignoter. Une fois que ces voyants sont d'un bleu permanent, appuyer sur la touche indiquant un seul shot d'expresso/capsule (Ristretto) " " (voir schéma 4).

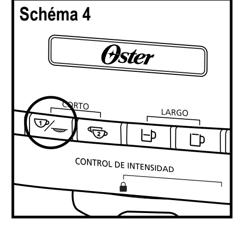


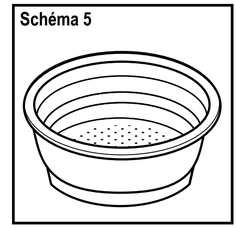
Schéma 4

9. L'appareil commencera à faire passer un shot d'expresso. L'appareil sonnera 3 fois consécutives pour indiquer que le cycle est fini. Votre délicieux café expresso est alors prêt à être dégusté.

   REMARQUE: si vous désirez faire passer moins de café que ce qui est spécifié, appuyer sur la touche de commande de la fonction pour arrêter l'infusion lorsque la quantité de café désirée est atteinte. L'appareil émettra alors trois signaux sonores pour vous indiquer que la préparation du café est terminée comme vous l'avez désirée.
10. Eteindre l'appareil en appuyant sur la position "O" de l'interrupteur qui se trouve à l'arrière. Laisser refroidir avant de nettoyer. Vous reporter au paragraphe intitulé "Nettoyer votre Cafetière Expresso" pour plus d'informations.

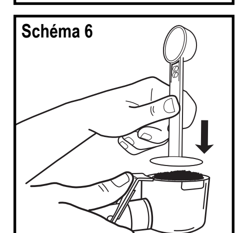
COMMENT PREPARER DEUX EXPRESSOS COURTS (DOPPIO)

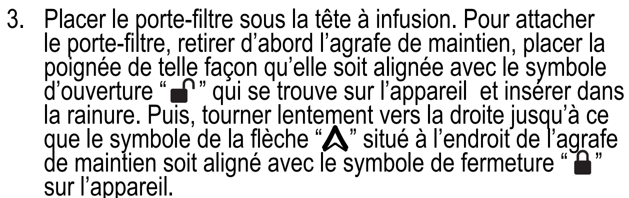
1. Choisir le filtre pour deux expressos courts (Doppio) (voir schéma 5).


Schéma 5

2. Placer le filtre que vous avez choisi sur le porte-filtre et le remplir de café expresso frais et finement moulu. Nettoyer l'excès de café se trouvant sur les bords du panier à filtre. Ceci pour vous assurez que le porte-filtre rentre parfaitement sous la tête à infusion.

   REMARQUE: Tasser ou comprimer le café en utilisant un poussoir comme vous l'indique le schéma 6. Ne pas surcharger le filtre. Ceci pourrait provoquer engorgement ou débordement.


Schéma 6



3. Placer le porte-filtre sous la tête à infusion. Pour attacher le porte-filtre, retirer d'abord l'agrafe de maintien, placer la poignée de telle façon qu'elle soit alignée avec le symbole d'ouverture " " qui se trouve sur l'appareil et insérer dans la rainure. Puis, tourner lentement vers la droite jusqu'à ce que le symbole de la flèche " " situé à l'endroit de l'agrafe de maintien soit aligné avec le symbole de fermeture " " sur l'appareil.
4. Assurez-vous de mettre deux tasses à café expresso ou un petit pichet sous le porte-filtre.
5. Assurez-vous que l'appareil est bien branché.
6. Allumer la cafetière en appuyant sur la position "I" de l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
7. Les voyants du tableau de commande (4 voyants situés au centre) commenceront à clignoter. Une fois que ces voyants sont d'un bleu permanent, appuyer sur la touche indiquant un double shot d'expresso (Doppio) " " (voir schéma 7).
8. L'appareil commencera à faire passer deux expressos courts (Doppio). L'appareil sonnera 3 fois consécutives pour indiquer que le cycle est fini. Votre délicieux café expresso est alors prêt à être dégusté.

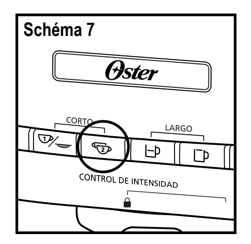


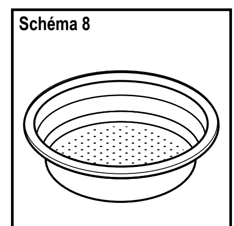
Schéma 7

REMARQUE: si vous désirez faire passer moins de café que ce qui est spécifié, appuyer sur la touche de commande de la fonction pour arrêter l'infusion lorsque la quantité de café désirée est atteinte. L'appareil émettra alors trois signaux sonores pour vous indiquer que la préparation du café est terminée comme vous l'avez désirée.

9. Eteindre l'appareil en appuyant sur la position “O” de l'interrupteur qui se trouve à l'arrière. Laisser refroidir avant de nettoyer. Vous reporter au paragraphe intitulé “Nettoyer votre Cafetière Expresso” pour plus d'informations.

COMMENT PREPARER UN SEUL EXPRESSO LONG (LUNGO)

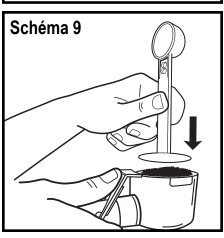
Schéma 8

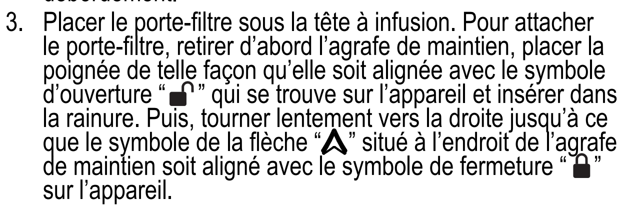


1. Choisir le filtre pour un expresso long (Lungo) (voir schéma 8).
2. Placer le filtre que vous avez choisi sur le porte-filtre et le remplir de café ordinaire frais et finement moulu. Nettoyer l'excès de café se trouvant sur les bords du panier à filtre. Ceci pour vous assurez que le porte-filtre rentre parfaitement sous la tête à infusion

   REMARQUE: Tasser ou comprimer le café en utilisant un poussoir comme vous l'indique le schéma 9. Ne pas surcharger le filtre. Ceci pourrait provoquer engorgement ou débordement.

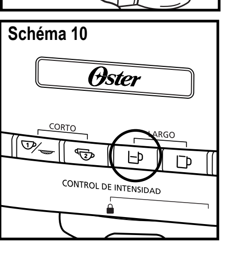
Schéma 9

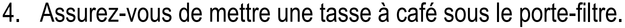




3. Placer le porte-filtre sous la tête à infusion. Pour attacher le porte-filtre, retirer d'abord l'agrafe de maintien, placer la poignée de telle façon qu'elle soit alignée avec le symbole d'ouverture “ ” qui se trouve sur l'appareil et insérer dans la rainure. Puis, tourner lentement vers la droite jusqu'à ce que le symbole de la flèche “ ” situé à l'endroit de l'agrafe de maintien soit aligné avec le symbole de fermeture “ ” sur l'appareil.
4. Assurez-vous de mettre une tasse à café sous le porte-filtre.
5. Allumer la cafetière en appuyant sur la position “I” de l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
6. Les voyants du tableau de commande (4 voyants situés au centre) commenceront à clignoter. Une fois que ces voyants sont d'un bleu permanent, appuyer sur la touche indiquant une demi-tasse de café ordinaire “ ” (voir schéma 10).

Schéma 10



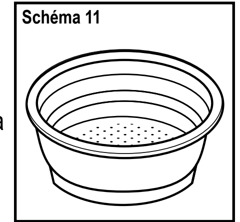


7. L'appareil commencera à faire un seul expresso long (Lungo). L'appareil sonnera 3 fois consécutives pour indiquer que le cycle est fini. Votre délicieux café est alors prêt à être dégusté.

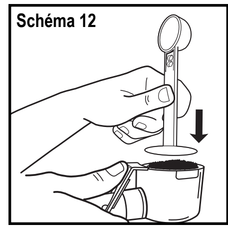
   REMARQUE: si vous désirez faire passer moins de café que ce qui est spécifié, appuyer sur la touche de commande de la fonction pour arrêter l'infusion lorsque la quantité de café désirée est atteinte. L'appareil émettra alors trois signaux sonores pour vous indiquer que la préparation du café est terminée comme vous l'avez désirée.
8. Eteindre l'appareil en appuyant sur la position “O” de l'interrupteur qui se trouve à l'arrière. Laisser refroidir avant de nettoyer. Vous reporter au paragraphe intitulé “Nettoyer votre Cafetière Expresso ” pour plus d'informations.

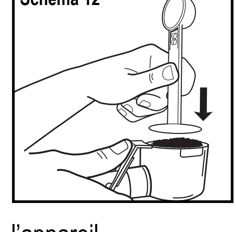
COMMENT PREPARER DEUX EXPRESSOS LONGS (LUNGO DOPPIO)

Schéma 11



1. Choisir le filtre pour une tasse de café ordinaire (voir schéma 11).
2. Placer le filtre que vous avez choisi sur le porte-filtre et le remplir de café ordinaire frais et finement moulu. Nettoyer l'excès de café se trouvant sur les bords du panier à filtre. Ceci pour vous assurez que le porte-filtre rentre parfaitement sous la tête à infusion.



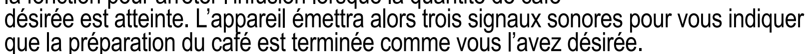


REMARQUE: Tasser ou comprimer le café en utilisant un poussoir comme vous l'indique le schéma 12. Ne pas surcharger le filtre. Ceci pourrait provoquer engorgement ou débordement.

3. Placer le porte-filtre sous la tête à infusion. Pour attacher le porte-filtre, retirer d'abord l'agrafe de maintien, placer la poignée de telle façon qu'elle soit alignée avec le symbole d'ouverture " " qui se trouve sur l'appareil et insérer dans la rainure. Puis, tourner lentement vers la droite jusqu'à ce que le symbole de la flèche " " situé à l'endroit de l'agrafe de maintien soit aligné avec le symbole de fermeture " " sur l'appareil.
4. Assurez-vous de mettre deux tasses à café ou un petit pichet sous le porte-filtre.
5. Allumer la cafetière en appuyant sur la position "I" de l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
6. Les voyants du tableau de commande (4 voyants situés au centre) commenceront à clignoter. Une fois que ces voyants sont bleus, appuyer sur la touche indiquant deux expressos longs (Lungo Doppio) " " (voir schéma 13).
7. L'appareil commencera à faire deux expressos longs (Lungo Doppio). L'appareil sonnera 3 fois consécutives pour indiquer que le cycle est fini. Vos deux expressos longs sont alors prêts à être dégustés.

   REMARQUE: si vous désirez faire passer moins de café que ce qui est spécifié, appuyer sur la touche de commande de la fonction pour arrêter l'infusion lorsque la quantité de café désirée est atteinte. L'appareil émettra alors trois signaux sonores pour vous indiquer que la préparation du café est terminée comme vous l'avez désirée.
8. Eteindre l'appareil en appuyant sur la position "O" de l'interrupteur qui se trouve à l'arrière. Laisser refroidir avant de nettoyer. Vous reporter au paragraphe intitulé "Nettoyer votre Cafetière Expresso" pour plus d'informations.

Schéma 13





COMMENT UTILISER LA FONCTION VAPEUR/MOUSSE

Cette fonction vous aide à préparer facilement de délicieuses boissons telles que: Cappuccino, Latte, café Macchiato, Mocha et autres.

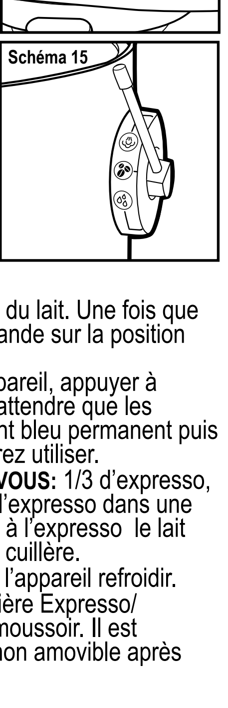
Les instructions ci-dessous vous indiquent comment préparer un Cappuccino, pour lequel cette fonction est la plus utilisée. Veuillez vous reporter aux pages de recettes qui se trouvent à la fin de ce manuel pour plus d'informations concernant la préparation de boissons chaudes avec la fonction vapeur/mousse.

Le Cappuccino est un expresso avec de la mousse de lait au dessus. Faire mousser le lait pour un cappuccino requiert un peu de pratique. Ne vous découragez pas si ce n'est pas parfait dès la première fois. Chauffer à la vapeur la moitié du lait (la moitié inférieure du pichet) faire mousser l'autre moitié (le dessus du pichet). Il est probable qu'il vous fasse essayer plusieurs fois avant de réussir.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de faire mousser le lait dans un pichet à part et ensuite de verser le lait dans votre café. Le lait et le pichet doivent être bien froids. Ne pas utiliser un pichet qui vient juste d'être lavé à l'eau chaude. Nous vous recommandons aussi un pichet en acier inoxydable et un thermomètre pour boisson, si vous en avez un, pour préparer une bonne mousse de lait.

1. La première étape dans la préparation d'un cappuccino c'est l'expresso.
2. Suivre les indications du paragraphe intitulé "Comment Utiliser la Fonction Expresso" pour préparer un expresso.
3. Remplir de lait froid la moitié d'un petit pichet en acier inoxydable ou en céramique et le poser à côté de l'appareil. Du lait sans matière grasse ou à 2% sera plus facile à faire mousser.

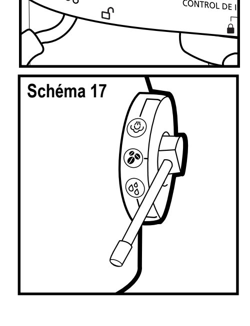
4. Vous avez fait passer le café et vous êtes maintenant prêt à faire chauffer le lait à la vapeur et à le faire mousser. Les voyants du tableau de commande (4 voyants au centre) devraient être d'un bleu permanent. Maintenir le pichet sous le moussoir en vous assurant que l'extrémité du tube est légèrement immergé dans le lait, appuyer sur le bouton de vapeur "♨" (voir schéma 14) (le voyant du bouton vapeur "♨" clignote puis devient bleu pour indiquer qu'il est prêt à l'usage).
5. Tourner le bouton situé sur le côté sur la position vapeur "♨" (voir schéma 15). Faire bouger le pichet doucement en mouvements circulaires autour de l'extrémité du tube à vapeur pendant environ 50 secondes (pour 120 ml/ 4 oz. de lait) ou pour plus longtemps si vous désirez du lait tiède.
   RAPPELEZ-VOUS: Le lait et le pichet doivent être très froids avant de commencer la mousse.
6. Une fois que le lait a doublé de volume, ou, si vous utilisez un thermomètre pour boisson, une fois que le lait a atteint 38°C (100°F), insérer le moussoir plus profondément dans le lait pour continuer de le chauffer. Ne pas faire chauffer le lait au dessus de 65°C (150°F). Pour éviter des éclaboussures de lait chaud, ne pas laisser le moussoir émerger de la surface du lait. Une fois que votre mousse est prête, tourner à nouveau le bouton de commande sur la position café/off "☕".
   REMARQUE: Si vous avez l'intention de continuer d'utiliser l'appareil, appuyer à nouveau sur le bouton vapeur "♨" pour sortir de la fonction, attendre que les voyants du tableau de contrôle (4 voyants au centre) deviennent bleu permanent puis appuyer sur le bouton de la fonction que maintenant vous désirez utiliser.
7. Vous êtes maintenant prêts à faire un cappuccino. **RAPPELEZ-VOUS:** 1/3 d'expresso, 1/3 de lait chauffé à la vapeur et 1/3 de mousse de lait. Verser l'expresso dans une tasse d'une capacité d'au moins 150 ml (5 onces). Puis ajouter à l'expresso le lait chauffé à la vapeur puis la mousse sur le dessus à l'aide d'une cuillère.
8. Appuyer sur "O" pour éteindre l'appareil et débrancher. Laisser l'appareil refroidir.
9. Vous reporter au paragraphe intitulé "Nettoyage de votre Cafetière Expresso/ Cappuccino" pour les instructions concernant le nettoyage du moussoir. Il est important de bien nettoyer votre moussoir et de laver le capuchon amovible après chaque usage afin de le maintenir en parfaite condition.



COMMENT UTILISER LA FONCTION EAU CHAUDE

La fonction Eau Chaude vous aide à préparer des boissons chaudes telles que du thé, du café instantané, du chocolat chaud instantané et autres boissons.

1. Appuyer sur le bouton Eau Chaude "💧" (voir schéma 16). Placer la tasse ou autre récipient sous le jet d'eau chaude et mettre en marche la fonction eau chaude en tournant le bouton de commande sur le réglage eau chaude (voir schéma 17).
2. Une fois que vous avez dans votre tasse ou récipient la quantité d'eau chaude désirée, arrêter l'eau chaude en tournant le bouton de commande vers le haut sur la position café/off "☕".
   REMARQUE: Si vous avez l'intention de continuer d'utiliser l'appareil, appuyer à nouveau sur le bouton eau chaude "💧" pour sortir de la fonction, attendre que les voyants du tableau de contrôle (4 voyants au centre) deviennent bleus puis appuyer sur le bouton de la fonction que vous désirez utiliser.



3. Retirer la tasse ou le récipient et placer le tube au dessus du plateau à égouttement pour capturer les gouttes d'eau.

   ATTENTION: ne pas toucher le tube en métal, utiliser l'anneau en caoutchouc pour saisir le tube

ENTRETIEN DE VOTRE CAFETIERE POUR CAFÉ EXPRESSO

1. Tourner le bouton situé sur le côté sur la position infusion/arrêt " ", appuyer sur la position "O" de l'interrupteur rouge et débrancher l'appareil.
2. Il est possible que le moussoir soit encore brûlant. Ne pas le toucher avant qu'il n'ait refroidi. Retirer l'extrémité du moussoir et nettoyer avec un chiffon humide. A l'aide de la clef intégrée à la cuillère de mesure, dévisser l'extrémité et nettoyer avec une aiguille ou un cure-dent.
3. Le réservoir d'eau, les filtres, le panier, le plateau ainsi que la grille peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse ou bien placés sur la partie supérieure de votre lave-vaisselle (sauf le panier).
   ATTENTION: Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
4. Jeter l'eau qui n'a pas été utilisée en retournant le réservoir dans l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre chaque utilisation: Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
5. Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs ou de tampons à récurer, cela pourrait rayer la finition.
6. Ne pas laisser le filtre attaché à la partie supérieure, cela pourrait affecter l'étanchéité au moment de la préparation du café.

ELIMINATION DU CALCAIRE

Les dépôts de minéraux sur les parois de la cafetière peuvent altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il devient nécessaire d'éliminer les dépôts de calcaire si vous notez que le café passe plus lentement ou si vous notez un excès de vapeur. Il est possible aussi que vous notiez un dépôt blanc sur la partie supérieure.

La fréquence du nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. La table suivante vous indique les intervalles de nettoyage.

INTERVALLES SUGÉRÉS DE NETTOYAGE

Niveau de dureté de l'eau	Fréquence de nettoyage
Eau peu ou non calcaire (eau filtrée)	Tous les 80 cycles
Eau calcaire (eau du robinet)	Tous les 40 cycles

POUR ÉLIMINER LE CALCAIRE DE VOTRE CAFETIÈRE POUR EXPRESO

POUR ÉLIMINER LE CALCAIRE DE VOTRE RÉSERVOIR:

1. Assurez-vous que le bouton situé sur le côté est bien sur la position infusion/arrêt " ", que l'interrupteur rouge est bien sur "O" et que le fil électrique est bien débranché de la prise murale.
2. Remplir le réservoir de vinaigre blanc non dilué.
3. Laisser l'appareil avec le vinaigre dans le réservoir toute une nuit.

4. Retourner le réservoir au dessus de l'évier et jeter le vinaigre.
5. Bien rincer le réservoir en le remplissant à moitié d'eau du robinet puis en jetant l'eau, répéter deux fois.

POUR ÉLIMINER LE CALCAIRE À L'INTÉRIEUR DE L'APAREIL:

1. Assurez-vous que vous avez d'abord éliminé le calcaire à l'intérieur du réservoir en suivant les instructions du paragraphe ci-dessus.
2. Assurez-vous que tous les boutons sont sur la position d'arrêt, que le cordon électrique est débranché de la prise murale, que l'appareil est refroidi. Remplir le réservoir de vinaigre blanc jusqu'au dessus du niveau minimum.
3. Insérer le panier (avec le filtre) et placer le pot ou la carafe sur le plateau sous le panier.
4. Brancher le cordon électrique sur la prise murale.
5. Appuyer sur l'interrupteur rouge "I" pour mettre l'appareil en marche, une fois que les voyants du tableau de commande d'intensité du café (4 voyants) deviennent bleus, l'appareil est prêt à infuser, appuyer sur l'une des 4 touches d'intensité du café. Le vinaigre commencera à passer à travers de l'appareil.
6. Pour nettoyer l'intérieur du moussoir, placer une tasse avec de l'eau froide sous l'extrémité du moussoir. Appuyer sur la touche vapeur et attendre que le voyant de la touche vapeur " " soit bleu. Plonger le tube dans l'eau, tourner le bouton de commande situé sur le côté dans le sens des aiguilles d'une montre en position vapeur " ". Laisser passer la vapeur pendant environ 10 secondes. Ceci permet de nettoyer tout résidu provenant de la mousse de lait se trouvant encore dans le tube du moussoir.
7. Tourner le bouton de commande situé sur le côté dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position infusion/off " " et appuyer sur la position d'arrêt "O" de l'interrupteur rouge.
8. Répéter du 1 au 7 aussi souvent que nécessaire, utiliser seulement l'eau du robinet pour rincer toute trace de vinaigre restant dans l'appareil.

PROBLEMES ET CAUSES

PROBLEME	CAUSES	SOLUTIONS
Le café ne passe pas	• Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. • Le café est moulu trop fin. • Il y a trop de café dans le filtre. • L'appareil n'était pas en marche ou n'était pas branché. • Le café a été trop tassé/ compressé.	• Ajuter de l'eau. • Moudre le café jusqu'à obtention d'un grain moyen. • Remplir le filtre avec moins de café. • Brancher l'appareil à la prise murale. Mettre en marche. • Remplir le panier à filtre de café NE PAS TASSER.
Le café passé sur les côtés du panier à filter	• Le panier à filtre n'est pas sur sa position de verrouillage. • Il y a du café sur le bord du filtre. • Il y a trop de café dans le panier à filtre.	• Tourner le filtre jusqu'à la position de verrouillage. • Nettoyer le bord. • Remplir avec moins de café.
Il n'y a pas de vapeur	• Le réservoir d'eau est vide. • L'appareil n'est pas en service. • Le moussoir à lait est bouché.	• Remplir le réservoir avec la quantité exacte d'eau. • Mettre l'appareil en marche et suivre les instructions. • Eteindre l'appareil, le laisser refroidir, débrancher et nettoyer le moussoir avec une aiguille ou un cure-dent.
Le lait n'a pas de mousse même après avoir utiliser le moussoir	• Il n'a plus de vapeur. • Le lait n'est pas assez froid.	• Verser la quantité d'eau nécessaire. • Faire refroidir le lait et le pichet avant de préparer le cappuccino.
Le café passe trop vite	• Le café n'est pas moulu assez fin. • Il n'y a pas assez de café dans le filtre.	• Moudre le grain plus fin. • Utiliser plus de café.
Le café n'est pas assez fort	• Utiliser un filtre pour deux expressos courts (Doppio). • Le café n'est pas moulu assez fin	• Utiliser un filtre plus grand pour deux expressos courts (Doppio). • Utiliser un moulin à café pour fine moulure.

PROBLEME	CAUSES	SOLUTIONS
Le voyant lumineux d' “eau chaude” clignote.	• L'appareil a servi de l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.	• Attendre 1 minute, tourner le bouton de contrôle sur la position infusion/arrêt “ ” et tourner le bouton de contrôle vers le bas sur la position eau chaude. L'appareil est maintenant prêt à servir de l'eau chaude à nouveau.
Le voyant d'eau chaude ““ ” et celui de vapeur “ ” clignotent tous les deux en même temps.	• L'appareil n'est pas en mode eau chaude ou mode vapeur alors que le bouton de contrôle lui se trouve en position eau chaude ou vapeur.	• Tourner le bouton de contrôle sur la position infusion/arrêt “ ”.
Les quatre voyants du milieu clignotent en alternance.	• Le réservoir d'eau est vide.	• Ajouter de l'eau au réservoir.
Les six voyants du tableau de commande clignotent en alternance puis retournent à la normale 10 secondes plus tard.	• L'eau ne passe pas. Si la condition se répète après plusieurs cycles d'infusion, cela signifie que le débitmètre est en panne.	• Veuillez amener votre appareil au centre autorisé de service après-vente Oster® pour inspection et réparation
Les six voyants du tableau de commande clignotent tous en même temps.	• La température de la pièce est trop basse ou bien le capteur thermique est réglé trop haut ou alors le senseur de température ne fonctionne pas correctement.	• Laisser l'appareil débranché pendant un certain temps puis le rebrancher. Si cela ne règle pas le problème, veuillez amener votre appareil au centre autorisé de service après-vente Oster® pour inspection et réparation.

RECETTES

CAFÉ MOCCHA
30 ml (1 once) de sirop de chocolat, une goutte d'expresso et 237 ml (1 tasse) de mousse de lait

CAFÉ AMERICANO
1/2 de café expresso et 1/2 d'eau chaude

CAFÉ MACCHIATO
1/3 de café expresso et 2/3 de lait chauffé à la vapeur

CAFÉ LATTE
1/4 de café expresso et 3/4 de lait chauffé à la vapeur, verser en même temps dans un bol

CAFÉ AU LAIT
1/2 de café expresso et 1/2 de lait chauffé à la vapeur

CHOCOLAT CHAUD MOCCHA
Ajouter 60 ml (2 onces) de café expresso à une tasse de chocolat chaud

(POUR ADULTES DE 21 ANS OU PLUS)

LE CAPPUCCINO DE SAN FRANCISCO
Café expresso, chocolat chauffé à la vapeur, Brandy et sur le dessus chantilly et cannelle

CAFÉ IRLANDAIS
Café expresso, whisky irlandais, et chantilly sur le dessus

CAFÉ TUACA
Café expresso, liqueur de Tuaca, et chantilly sur le dessus

CAFÉ VIENNA
Café expresso, Brandy, et chantilly sur le dessus

CAFÉ TIA MARIA
Café expresso, liqueur Tia Maria, et mousse de lait sur le dessus

CAFÉ GRAND MARNIER
Café expresso, liqueur Grand Marnier, et sur le dessus chantilly et un zeste d'orange

CAFÉ MEXICAIN
Café expresso, Kahlua, Tequila et chantilly sur le dessus

CAFÉ ROMANO
Café expresso, Brandy et un zeste de citron

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para disminuir el riesgo de incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad al utilizar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.**
2. **NO** toque las superficies calientes ⚠. Utilice las asas o las perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, el enchufe ni la cafetera en agua ni en ningún otro líquido.
4. Gire la perilla lateral a la posición colar/apagado " ", oprima el interruptor rojo a la posición apagado "O" y desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
5. **NO** utilice un electrodoméstico que tenga un cable o un enchufe dañado, ni después de que el artefacto haya presentado fallas, o haya sufrido cualquier otro daño. Devuelva el artefacto al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
6. El uso de aditamentos no recomendados para productos Oster® puede ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
7. **NO** utilice en exteriores ni para fines comerciales.
8. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la mesada ni que entre en contacto con superficies calientes.
9. **NO** coloque este artefacto cerca o sobre un quemador caliente, ya sea de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
10. Para desconectarlo, coloque los controles en la posición de apagado "O" y a continuación, saque el enchufe del tomacorriente.
11. **NO** utilice este artefacto para otros fines distintos a los recomendados.
12. Coloque sobre una superficie plana y nivelada para evitar interrumpir el flujo de aire por debajo del electrodoméstico.
13. Asegúrese siempre de empujar bien el tanque de agua hasta el fondo de la unidad con la tapa cerrada y de llenarlo con agua hasta la línea mínima o por encima de ésta antes de encender el electrodoméstico.
14. **NO** saque el portafiltro mientras esté colando café. Cerciórese de girar la perilla lateral a la posición de colar/apagado " " antes de sacar el portafiltro para preparar más café. Asimismo, debe tener precaución al sacar el portafiltro ya que las piezas metálicas estarán calientes. Asegúrese de sujetarla por el asa y de utilizar el gancho de retención del filtro para desechar el café molido usado. Debe tener precaución al mover la unidad con líquidos calientes.
15. **NO** saque el tanque de agua hasta que la unidad esté apagada.
16. Este artefacto eléctrico no está destinado para ser usado por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o carezcan de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable por su seguridad les haya supervisado o instruido en el uso de este electrodoméstico. Los niños deberán estar bajo supervisión para cerciorarse de que **NO** jueguen con el artefacto eléctrico.
17. Se requiere estricta supervisión cuando las personas discapacitadas o los niños utilicen cualquier electrodoméstico o estén cerca de él.

ESTA UNIDAD ESTÁ DISEÑADA SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

(ÚNICAMENTE PARA PRODUCTOS DE 120 Y 127 V CON DOS CLAVIJAS PLANAS)

El electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, el enchufe ha sido diseñado para entrar sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja por completo en el tomacorriente, inviértalo. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna forma.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para disminuir los peligros originados por enredos o tropiezos con cables largos.
2. Se puede comprar y utilizar una extensión si se emplean las debidas precauciones.
3. Si se usa una extensión, la potencia nominal indicada en la misma debe ser igual a la del electrodoméstico. El cable alargado resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde los niños podrían halarla o podría ocasionar tropiezos accidentales.

PRECAUCIÓN: PRESIÓN

Con el fin de evitar posibles quemaduras corporales y otras lesiones asociadas con el vapor y el agua caliente, o daños a la unidad, nunca saque el tanque de agua ni el portafiltro mientras su Cafetera para Espresso/Cappuccino Oster® esté colando café o espumando.

La perilla lateral debe estar en la posición de colar/apagado “ ” antes de que pueda sacar el portafiltro para preparar más tazas de café. Si necesita añadir más agua al tanque, gire la perilla lateral a la posición de colar/apagado “ ” y apague la unidad oprimiendo el botón rojo localizado en la parte posterior de la unidad para colocarlo en la posición de apagado “O”.

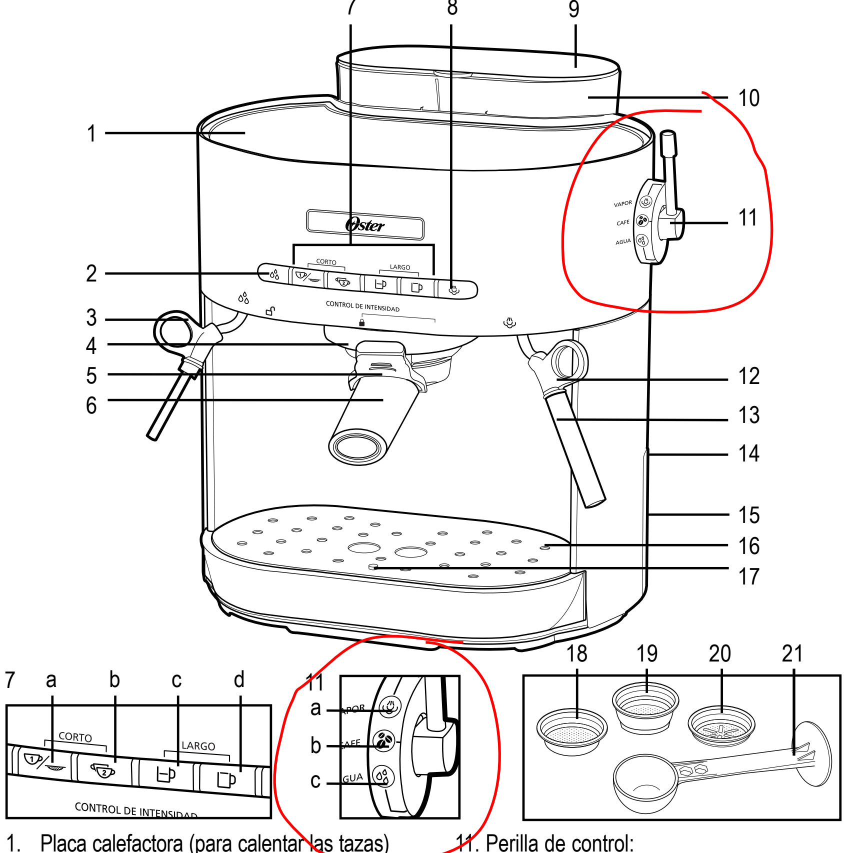
EL USO CORRECTO DEL CAFÉ MOLIDO PARA CAFETERAS DE ESPRESSO

No utilice café molido tostado con azúcar ni granos de café tostados con azúcar ya que estos obstruirán el filtro y dañarán el electrodoméstico. Si se usa accidentalmente café molido tostado con azúcar, suspenda el uso de la unidad y llévela al centro de servicio más cercano para darle mantenimiento.

Recomendamos eliminar periódicamente los residuos minerales acumulados en la máquina para mantener su buen funcionamiento. Comuníquese con nuestros centros de servicios para conocer acerca de este proceso.

(*) MOLIDO CON AZÚCAR

DESCRIPCIÓN DEL ARTEFACTO



1. Placa calefactora (para calentar las tazas)
2. Botón de agua caliente " "
3. Tubo de agua caliente " "
4. BCabezal de colado
5. Gancho de retención del portafiltro
6. Portafiltro
7. Panel de control de la intensidad del café
   a. Botón para cápsulas E.S.E. (45 mm)/ espresso corto (Ristretto)
   b. Botón para espresso doble (Doppio)
   c. Botón para espresso largo (Lungo)
   d. Botón para espresso largo doble (Lungo Doppio)
8. Botón para vapor/espumar " "
9. Tapa del tanque de agua
10. Tanque de agua translúcido removible de gran capacidad
11. Perilla de control:
    a. Vapor-Espumar " "
    b. Colar/Apagado " "
    c. Agua caliente " "
12. Frothing Tube " "
13. Cubierta removible del tubo para espumar
14. Interruptor de encendido/apagado "I/O" (localizado en la parte posterior de la unidad)
15. Gaveta para accesorios
16. Bandeja y rejilla de goteo removibles
17. Flotador de la bandeja de goteo para prevenir derrames
18. Filtro para espresso corto (Ristretto)/ espresso largo (Lungo)
19. Filtro para espresso doble (Doppio)/ espresso largo doble (Lungo Doppio)
20. Filtro para cápsulas E.S.E. (45 mm)
21. Cuchara medidora

INTRODUCCIÓN

¡Felicitaciones! Ha escogido una Cafetera para Espresso/Cappuccino Oster®. Este electrodoméstico excepcional ha sido diseñado para brindarle deliciosas tazas de café espresso o cappuccino de forma rápida y conveniente.

El espresso es un método exclusivo para colar café en el cual el agua caliente penetra a presión a través de un café molido finamente. El café colado mediante este método es mucho más concentrado y tiene más cuerpo que el café colado común, y resulta muy popular en Europa. Debido a su concentración, el café espresso por lo general se sirve en tacitas, en porciones de 44 a 59 mL (1,5 a 2 onzas).

La mayoría de los consumidores de café espresso fuera de Europa prefieren el cappuccino, una bebida elaborada con un tercio de café espresso, un tercio de leche calentada al vapor y un tercio de leche espumada. Preparar un espresso o un cappuccino es muy distinto a colar un café regular por goteo, ya que este electrodoméstico genera presión y requiere atención especial.

Antes de empezar a utilizar este electrodoméstico, le rogamos que lea cuidadosamente TODAS las instrucciones, precauciones, notas y advertencias contenidas en este manual de instrucciones. Cuando se usa la unidad, algunas piezas y accesorios se calientan y deben enfriarse. El cuidado y mantenimiento adecuado de la Cafetera para Espresso/Cappuccino Oster® garantizarán la vida prolongada y el funcionamiento sin complicaciones del electrodoméstico. Guarde estas instrucciones y refiérase a ellas frecuentemente para obtener consejos para la limpieza y el cuidado de la unidad.

Su Cafetera para Espresso/Cappuccino Oster® puede ser usada con café molido o cápsulas E.S.E. (45 mm), lo que la hace práctica y versátil para preparar espressos cortos (Ristretto).

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Le rogamos que respete estas instrucciones de seguridad importantes al utilizar su unidad:

1. Antes de sacar cualquiera de las piezas y accesorios, asegúrese de que la perilla de control ubicada en el costado de la unidad se encuentre en la posición de colar/apagado “ ”, oprima el interruptor de encendido/apagado para colocarlo en la posición de apagado “O” y desenchufe el electrodoméstico.
2. No saque el portafiltro en ningún momento durante el proceso de colado.
3. Tenga cuidado al sacar el portafiltro. Las piezas metálicas podrían estar todavía muy calientes. Además, podría haber agua caliente en la superficie del filtro. Sujételo únicamente por el asa y deseche el café molido usado utilizando el gancho de retención del filtro.
4. Si el café no gotea es indicativo de que el filtro está obstruido. Apague el electrodoméstico y deje que se enfríe. La obstrucción podría deberse a que el café se haya molido muy finamente. Consulte la sección “PROBLEMAS Y CAUSAS”.
5. PARA LIMPIAR EL TUBO PARA ESPUMAR: coloque una jarra para espumar o una taza grande (con una capacidad mínima de 325 ml/11 onzas) llena hasta la mitad, debajo de la cubierta del tubo para espumar. Asegúrese de que la punta del tubo para espumar esté sumergida en el líquido antes de girar la perilla lateral de control a la posición de vapor “ ” Espume el agua durante aproximadamente 15 segundos y a continuación limpie el tubo para espumar y la cubierta.

   NOTA: con el fin de que su unidad funcione adecuadamente una y otra vez, limpie el tubo y la cubierta para espumar después de cada uso.

ANTES DE USAR SU CAFETERA PARA ESPRESSO POR PRIMERA VEZ

LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DE LA UNIDAD ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

Refiérase a la sección “Descripción del artefacto” para familiarizarse con el producto e identificar todas las piezas.

1. Gire la perilla lateral a la posición de colar/apagado “ ” y apague la unidad “O” oprimiendo el botón de encendido/apagado “I/O” localizado en la parte posterior de la unidad. Asegúrese de que esté desenchufada del tomacorriente.
2. Retire las etiquetas y los rótulos de la unidad.
3. Primero saque el tanque de agua, el portafiltro, los filtros y la cuchara medidora y seguidamente lávelos en una mezcla de detergente suave y agua. Enjuague bien cada pieza y vuelva a colocarla en la unidad.
4. Refiérase a las instrucciones que se encuentran más adelante sobre “Cómo usar la función para café espresso” antes de sacar el portafiltro y el filtro de la unidad.
5. Limpie el interior de la unidad y siga los pasos descritos en la sección “Cómo usar la función para café espresso” usando únicamente agua. No sumerja el electrodoméstico en agua ni intente manipular ninguna de sus piezas internas.

IMPORTANTE

Para cebar la bomba, ejecute el ciclo de vapor durante 30 segundos siguiendo los pasos que se describen a continuación:

1. Llene el tanque de agua entre las marcas de nivel “Min” y “Max”.
2. Elija uno de los filtros y colóquelo en el portafiltro. Coloque el portafiltro en la unidad asegurándose de que quede debidamente ajustado y coloque una taza debajo.
3. Enchufe el electrodoméstico en un tomacorriente adecuado.
4. Oprima el botón de encendido para colocarlo en la posición “I”.
5. Las luces del panel de control (4 luces en el centro) comenzarán a parpadear. Cuando las luces queden fijas en color azul, oprima el botón de vapor“ ” (la luz del botón de vapor “ ” se iluminará).
6. Coloque una taza con agua hasta la mitad debajo del tubo para espumar. Asegúrese de que la punta del tubo para espumar quede sumergida en el agua.
7. Gire la perilla de control a la posición de vapor “ ”.
8. Deje que libere vapor en el agua durante aproximadamente 30 segundos y a continuación gire la perilla de control a la posición de colar/apagado “ ”.

La unidad ha quedado cebada y está lista para usarla.

CÓMO SELECCIONAR EL CAFÉ ADECUADO

TIPO DE CAFÉ

El café debe tener un tueste oscuro y estar recién molido. Tal vez convendría que probara un tueste francés o italiano. El café previamente molido retendrá su sabor únicamente durante 7 a 8 días, siempre que se almacene en un envase de cierre hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el refrigerador ni en el congelador. Se recomienda moler los granos enteros justo antes de usarlos. Los granos de café almacenados en un envase de cierre hermético se mantendrán su sabor hasta un máximo de 4 semanas.

TIPO DE MOLIENDA

Este es un aspecto vital del proceso de preparación del café espresso que requiere práctica. El café debe estar molido muy finamente.

- Si se muele de forma adecuada, el café debe lucir como la sal.
- Si el tipo de molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café, ni siquiera a presión.

  Estos tipos de molienda tienen el aspecto de talco y se sienten como harina cuando se frota entre los dedos.
- Si se muele demasiado grueso, el agua penetrará el café demasiado rápido lo cual impedirá la extracción completa del sabor.

Asegúrese de utilizar un molino de calidad para lograr una consistencia uniforme. No se recomiendan los molinos de forma ovalada porque no muelen uniformemente.

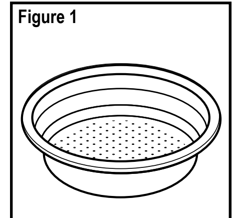
CÓMO USAR LA FUNCIÓN PARA CAFÉ ESPRESSO

A. Asegúrese de que la unidad esté apagada “O” y que la perilla lateral se encuentre en la posición de colar/apagado “ ”.

B. Llene el tanque con agua; puede usar una jarra para llenarlo o sacarlo de la unidad y colocarlo debajo del grifo para llenarlo. Si lo saca de la unidad para llenarlo de agua, asegúrese de volver a colocarlo hasta el fondo en su lugar. Llene el tanque con la cantidad deseada de agua, asegurándose de que el nivel de agua se encuentre entre las marcas “MIN” y “MAX” del tanque. No utilice nunca agua tibia ni caliente para llenar el tanque de agua.

C. Cierre la tapa del tanque de agua.

Figure 1

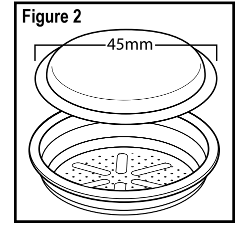


PARA PREPARAR ESPRESSO CORTO/CÁPSULAS E.S.E. (RISTRETTO)

1. Seleccione el filtro para espresso corto (ver figura 1), si se utiliza café molido, o el filtro para cápsulas, si se usan las cápsulas E.S.E. (siglas en inglés correspondientes a Espresso Fácil de Servir de 45 mm) (ver figura 2).

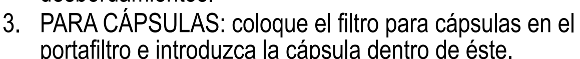
   NOTA: El filtro que se incluye con su unidad ha sido diseñado para funcionar únicamente con sobres de café ese (de 45 mm).

Figure 2

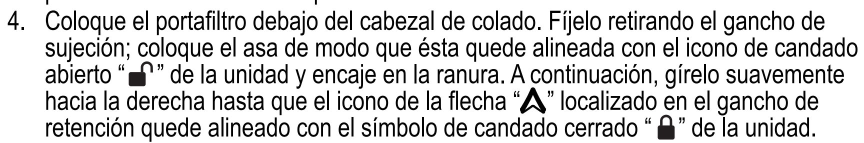


2. Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro y llénelo con café espresso recién molido finamente. Elimine los excesos de café del borde del portafiltro. Esto garantizará que encaje bien en el cabezal de colado.
   NOTA: prense o compacte el café con el compactador tal como se muestra (ver figura 3). No llene excesivamente el filtro. Esto podría ocasionar obstrucciones o desbordamientos.

Figura 3



3. PARA CÁPSULAS: coloque el filtro para cápsulas en el portafiltro e introduzca la cápsula dentro de éste.



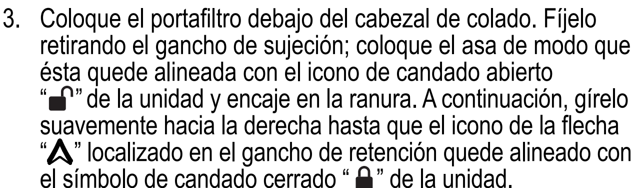
4. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado. Fíjelo retirando el gancho de sujeción; coloque el asa de modo que ésta quede alineada con el icono de candado abierto “ ” de la unidad y encaje en la ranura. A continuación, gírelo suavemente hacia la derecha hasta que el icono de la flecha “ ” localizado en el gancho de retención quede alineado con el símbolo de candado cerrado “ ” de la unidad.
5. Asegúrese de colocar una tacita para café espresso debajo del portafiltro.
6. Cerciórese de que la unidad esté enchufada.
7. Encienda la unidad “I” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior.
8. Las luces del panel de control (4 luces en el centro) comenzarán a parpadear. Cuando las luces queden fijas en color azul, oprima el botón para espresso corto/cápsula (Ristretto) “ ” (ver figura 4).
9. La unidad comenzará a colar el espresso corto (Ristretto). Una vez que haya finalizado el ciclo, la unidad sonará tres veces. Su delicioso espresso corto (Ristretto) habrá quedado listo para su disfrute.
   NOTA: Para colar menos cantidad de café que la predeterminada por la unidad, presione de nuevo el botón de la función seleccionada, una vez haya obtenido la cantidad de café deseado. La unidad sonara 3 veces indicando que el ciclo de colado personalizado ha terminado.
10. Apague la unidad “O” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior. Deje que se enfríe antes de limpiarla. Consulte la sección “Limpieza de su cafetera para espresso” para obtener más detalles.

Figura 4

Oster
CORTO
LARGO
CONTROL DE INTENSIDAD

PARA PREPARAR ESPRESSO DOBLE (DOPPIO)

1. Seleccione el filtro para espresso doble (ver figura 5).
2. Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro y llénelo con café espresso recién molido finamente. Elimine los excesos de café del borde del portafiltro. Esto garantizará que encaje bien en el cabezal de colado.
   NOTA: prense o compacte el café con el compactador tal como se muestra (ver figura 6). No llene excesivamente el filtro. Esto podría ocasionar obstrucciones o desbordamientos.



3. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado. Fíjelo retirando el gancho de sujeción; coloque el asa de modo que ésta quede alineada con el icono de candado abierto “ ” de la unidad y encaje en la ranura. A continuación, gírelo suavemente hacia la derecha hasta que el icono de la flecha “ ” localizado en el gancho de retención quede alineado con el símbolo de candado cerrado “ ” de la unidad.

Figura 5

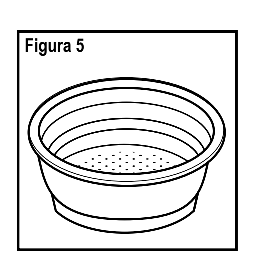
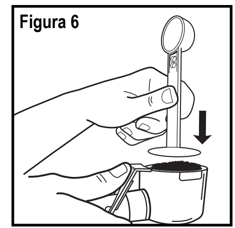


Figura 6



4. Asegúrese de colocar dos tacitas para café espresso o una jarrita debajo del portafiltro.
5. Cerciórese de que la unidad esté enchufada.
6. Encienda la unidad “I” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior.
7. Las luces del panel de control (4 luces en el centro) comenzarán a parpadear. Cuando las luces queden fijas en color azul, oprima el botón para espresso doble (Doppio) “ ” (ver figura 7).

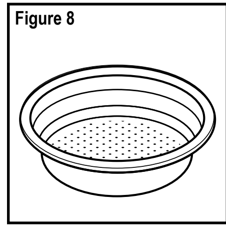
Figura 7

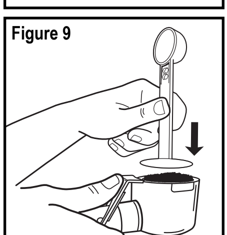
Oster
CORTO
LARGO
CONTROL DE INTENSIDAD

8. La unidad comenzará a colar espresso doble (Doppio). Una vez que haya finalizado el ciclo, la unidad sonará tres veces indicando que está listo el delicioso espresso doble (Doppio) para su disfrute.
   NOTA: Para colar menos cantidad de café que la predeterminada por la unidad, presione de nuevo el botón de la función seleccionada, una vez haya obtenido la cantidad de café deseado.
9. Apague la unidad “O” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior. Deje que se enfríe antes de limpiarla. Consulte la sección “Limpieza de su cafetera para espresso” para obtener más detalles.

CÓMO PREPARAR ESPRESSO LARGO (LUNGO)

1. Seleccione el filtro para preparar espresso largo (Lungo) (ver figura 8).
2. Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro y llénelo con café regular recién molido. Elimine los excesos de café del borde del portafiltro. Esto garantizará que encaje bien en el cabezal de colado.
   NOTA: prense o compacte el café con el compactador tal como se muestra (ver figura 9). No llene excesivamente el filtro. Esto podría ocasionar obstrucciones o desbordamientos.


Figure 8


Figure 9

3. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado. Fíjelo retirando el gancho de sujeción; coloque el asa de modo que ésta quede alineada con el icono de candado abierto “ ” de la unidad y encaje en la ranura. A continuación, gírelo suavemente hacia la derecha hasta que el icono de la flecha “ ” localizado en el gancho de retención quede alineado con el símbolo de candado cerrado “ ” de la unidad.
4. Asegúrese de colocar una taza debajo del portafiltro.
5. Enchufe la unidad y enciéndala “I” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior.
6. Las luces del panel de control (4 luces en el centro) comenzarán a parpadear. Cuando las luces queden fijas en color azul, oprima el botón para preparar espresso largo (Lungo) “ (ver figura 10).

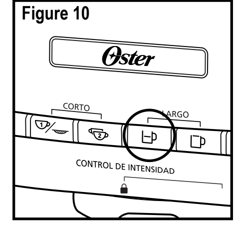


Figure 10

7. La unidad comenzará a colar el espresso largo (Lungo). Una vez que haya completado el ciclo, la unidad sonará tres veces. Su delicioso espresso largo (Lungo) estará listo para su disfrute.
   NOTA: Para colar menos cantidad de café que la predeterminada por la unidad, presione de nuevo el botón de la función seleccionada, una vez haya obtenido la cantidad de café deseado.

8. Apague la unidad “O” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior. Deje que se enfríe antes de limpiarla. Consulte la sección “Limpieza de su cafetera para espresso” para obtener más detalles.

CÓMO PREPARAR ESPRESSO LARGO DOBLE (LUNGO DOPPIO)

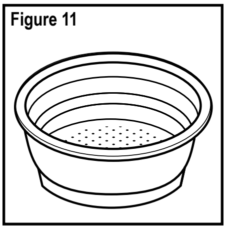


Figure 11

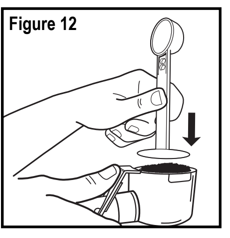
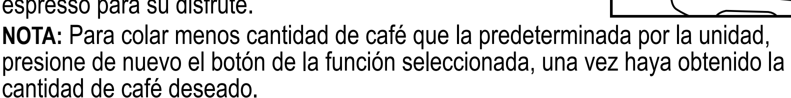


Figure 12

1. Seleccione el filtro para preparar espresso largo doble (Lungo Doppio) (ver figura 11).
2. Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro y llénelo con café regular recién molido. Elimine los excesos de café del borde del portafiltro. Esto garantizará que encaje bien en el cabezal de colado.

   NOTA: prense o compacte el café con el compactador tal como se muestra (ver figura 12). No llene excesivamente el filtro. Esto podría ocasionar obstrucciones o desbordamientos.
3. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de colado. Fíjelo retirando el gancho de sujeción; coloque el asa de modo que ésta quede alineada con el icono de candado abierto “ ” de la unidad y encaje en la ranura. A continuación, gírelo suavemente hacia la derecha hasta que el icono de la flecha “ ” localizado en el gancho de retención quede alineado con el símbolo de candado cerrado “ ” de la unidad.
4. Asegúrese de colocar dos tazas o una jarrita debajo del portafiltro.
5. Enchufe la unidad y enciéndala “I” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior.
6. Las luces del panel de control (4 luces en el centro) comenzarán a parpadear. Cuando las luces queden fijas en color azul, oprima el botón para preparar espresso largo doble (Lungo Doppio) “ ” (ver figura 13).
7. La unidad comenzará a colar dos tazas de café regular. Una vez que haya finalizado el ciclo, la unidad sonará tres veces indicando que están listas dos tazas de delicioso café espresso para su disfrute.



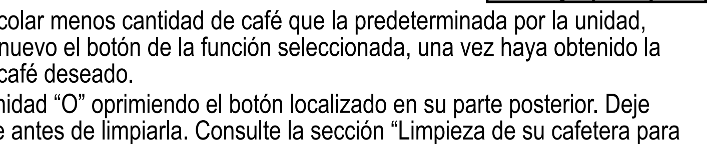


Figure 13

   NOTA: Para colar menos cantidad de café que la predeterminada por la unidad, presione de nuevo el botón de la función seleccionada, una vez haya obtenido la cantidad de café deseado.
8. Apague la unidad “O” oprimiendo el botón localizado en su parte posterior. Deje que se enfríe antes de limpiarla. Consulte la sección “Limpieza de su cafetera para espresso” para obtener más detalles.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VAPOR/ESPUMAR

Esta práctica función le ayuda a preparar deliciosas bebidas tales como: **cappuccino, latte, macchiato, moca y más.**

Las instrucciones que se presentan abajo ilustran cómo preparar un cappuccino que es el uso más común que se le da a esta función. Refiérase a las recetas que se encuentran al final de este manual para obtener instrucciones sobre cómo preparar otras bebidas calientes utilizando la función de vapor/espumar.

Un cappuccino es un café espresso cubierto con leche calentada al vapor y espumada. El espumado de la leche para el cappuccino requiere práctica. No se desaliente si la primera vez no le queda perfecto. La leche debe estar mitad calentada al vapor (parte inferior de la jarra) y mitad espumada (parte superior de la jarra). Tal vez deba practicar algunas veces antes de llegar a perfeccionar el proceso.

Para obtener los mejores resultados, recomendamos espumar la leche en una jarra aparte y verterla sobre el café. Tanto la leche como la jarra deberán estar frías. No utilice una jarra que esté recién lavada con agua tibia. Asimismo, recomendamos el uso de una jarra de acero inoxidable para espumar y un termómetro para bebidas, si lo tiene, para preparar el mejor espumado y la mejor leche calentada al vapor.

1. El primer paso para elaborar un cappuccino es preparar el café espresso.
2. Siga las instrucciones de la sección "Cómo usar la función para café espresso" para preparar el espresso.
3. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o de cerámica hasta la mitad con leche fría y colóquela junto a la máquina. La leche descremada o con 2% de grasa se espuman más fácilmente.
4. Después de haber colado el café estará listo para espumar y calentar la leche al vapor. Las luces del panel de control (4 luces en el centro) deben estar fijas en color azul; sujete la jarra debajo del tubo para espumar y cerciórese de que éste quede ligeramente sumergido en la leche; pulse el botón de vapor "". (ver figura 14) (la luz del botón de vapor "". parpadea y a continuación queda fija en color azul, indicando que está listo para usar).

Figure 14

Figure 15

5. Gire la perilla lateral a la posición de vapor "". (ver figura 15). Describa suavemente un movimiento circular con la jarra alrededor de la boquilla de vapor, durante aproximadamente 50 segundos (para 120 mL/ 4 onzas de leche), o por más tiempo si se desea calentar más la leche. **RECUERDE:** la leche y la jarra deberán estar bien frías antes de comenzar a espumar.
6. Cuando el volumen de la leche se haya duplicado o, si está usando un termómetro para bebidas, cuando la leche esté a 38ºC (100ºF), introduzca más la guía para espumar dentro de la leche para calentarla aún más. No caliente la leche a más de 65°C (150°F). Para evitar salpicar leche caliente, no permita que la punta del tubo para espumar quede por encima de la superficie de la leche. Una vez finalizado el proceso de espumado, gire la perilla de control a la posición de colar/apagado "".

   NOTA: Si deseas utilizar la unidad para otra función, presione otra vez el botón de vapor "". para salir de esa función, espere hasta que las luces del panel de control (4 luces en el centro) estén fijas en color azul y entonces presione el botón de la función que deseas utilizar.
7. Ahora estará listo para preparar un cappuccino.
   RECUERDE: está compuesto por 1/3 de café espresso, 1/3 de leche calentada al vapor y 1/3 de leche espumada. Vierta el café espresso en una taza con una capacidad de al menos 150 ml (5 onzas). Seguidamente, incorpore la leche calentada al vapor al espresso y agregue la leche espumada encima con una cuchara.

8. Apague la unidad “O” y desenchúfela del tomacorriente. Deje que la unidad se enfríe.
9. Siga las instrucciones que se describen en la sección “Limpieza de su Cafetera para Espresso/Cappuccino” sobre cómo eliminar los residuos que queden en el tubo para espumar. Es importante que limpie bien el tubo para espumar y que lave la cubierta removible después de cada uso para garantizar que siga funcionando adecuadamente.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN PARA AGUA CALIENTE

La práctica función para agua caliente le ayuda a preparar bebidas calientes, tales como té, café instantáneo, chocolate caliente instantáneo y más:

1. Oprima el botón de agua caliente “ ” (ver figura 16). Coloque la taza o el envase debajo de la boquilla de agua caliente y active la función de agua caliente girando la perilla de control a la posición para agua caliente (ver figura 17).
2. Una vez que haya dispensado la cantidad de agua caliente necesaria en la taza o el envase, detenga el flujo de agua caliente girando la perilla de control hacia arriba a la posición de colar/apagado “ ”.
   NOTA: Si deseas utilizar la unidad para otra función, presione otra vez el botón de agua caliente “ ” para salir de esa función, espere hasta que las luces del panel de control (4 luces en el centro) estén fijas en color azul y entonces presione el botón de la función que deseas utilizar.
3. Saque la taza o el envase y gire la boquilla de agua caliente sobre la bandeja de goteo para recoger las gotas de agua que caigan.
   PRECAUCIÓN: no toque el tubo metálico; utilice el anillo de goma negra para mover la boquilla.

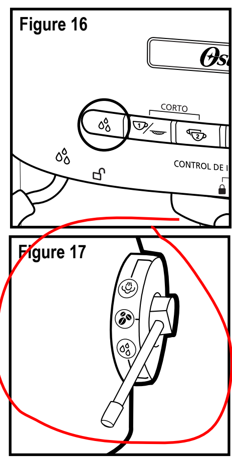


Figure 16
Figure 17

LIMPIEZA DE SU CAFETERA PARA ESPRESSO

1. Gire la perilla lateral a la posición de colar/apagado “ ”; oprima el botón rojo localizado en la parte posterior para colocarlo en la posición apagado “O” y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
2. El tubo para espumar podría estar todavía caliente. No lo toque con las manos hasta que se haya enfriado. Saque y lave la cubierta removible del tubo para espumar y limpie el tubo con un paño húmedo. Utilice la llave integrada a la cuchara medidora para desenroscar la punta del tubo para espumar y limpie la válvula del tubo para espumar con una aguja o mondadientes.
3. El tanque de agua, los filtros, la bandeja y la rejilla de goteo pueden lavarse con agua tibia jabonosa o colocarse en el compartimiento superior del lavaplatos (evite lavar el portafiltro en el lavaplatos).

PRECAUCIÓN: no sumerja el electrodoméstico en agua.

4. Deseche el agua restante sacando el tanque y volteándolo sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el tanque de agua entre cada uso. No sumerja el electrodoméstico en agua.
5. Limpie la carcasa con un paño suave húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos ya que éstos podrían rayar la superficie.
6. No guarde el portafiltro en el cabezal de colado. Esto podría tener un efecto negativo en el sello entre el cabezal de colado y el portafiltro al momento de colar café espresso.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS MINERALES

Los residuos minerales que se acumulen en la cafetera para espresso afectarán el funcionamiento del electrodoméstico. Deben eliminarse los residuos minerales de su cafetera para espresso cuando comience a notar un aumento en el tiempo necesario para colar café espresso o cuando se produzca demasiado vapor. Asimismo, podría observar una acumulación de residuos blancos en la superficie del cabezal de colado.

La frecuencia de limpieza dependerá de la dureza del agua que se emplee. La tabla que se presenta a continuación ofrece unos intervalos de limpieza sugeridos.

INTERVALO DE LIMPIEZA SUGERIDO

Tipo de agua	Frecuencia de limpieza
Agua blanda (agua filtrada)	Cada 80 ciclos de colado
Agua dura (agua del grifo)	Cada 40 ciclos de colado

CÓMO ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DE SU CAFETERA PARA ESPRESSO

PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DEL TANQUE DE AGUA:

1. Asegúrese de que la perilla lateral de control se encuentre en la posición de colar/apagado “ ”, que el interruptor rojo se encuentre en la posición de apagado “O” y que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente.
2. Llene el tanque con vinagre blanco de cocina sin diluir.
3. Deje reposar la solución de vinagre de un día para otro en el tanque de agua.
4. Deseche el vinagre sacando el tanque y volteándolo sobre el fregadero.
5. Enjuague bien el tanque con agua del grifo; llénelo de agua hasta la mitad y luego viértalo en el fregadero; repita dos veces esta operación.

PARA ELIMINAR LOS RESIDUOS MINERALES DE LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de eliminar primero los residuos minerales del tanque de agua, siguiendo los pasos descritos anteriormente en la sección correspondiente.
2. Asegúrese de que todos los controles se encuentren en la posición de apagado y que el cable de alimentación esté desenchufado del tomacorriente. Llene el tanque con vinagre blanco por encima de la marca de nivel mínimo del tanque.
3. Introduzca el portafiltro (con el filtro) y coloque la jarra o una taza común sobre la bandeja de goteo, debajo de la canastilla.

4. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
5. Oprima el botón rojo para encender la unidad “I”. Cuando las luces del panel de control de intensidad del café (4 luces) queden fijas en color azul, la unidad estará lista para colar; oprima uno de los botones de intensidad de colado. El vinagre comenzará a circular por la unidad.
6. Para limpiar el interior del tubo para espumar, coloque una taza con agua fría debajo de la punta del tubo para espumar. Oprima el botón de vapor y espere hasta que la luz de vapor “ ” quede fija en color azul. Introduzca el tubo para espumar en el agua y gire la perilla lateral hacia la derecha a la posición de vapor “ ”. Deje que salga vapor durante aproximadamente 10 segundos. Esto limpiará cualquier residuo de leche que quede en el tubo para espumar.
7. Gire la perilla lateral hacia la izquierda a la posición de colar/apagado “ ” y oprima el interruptor rojo para colocarlo en la posición de apagado “O”.
8. Repita los pasos 1 al 7 según sea necesario, utilizando únicamente agua del grifo para enjuagar los restos de vinagre que puedan quedar en la máquina.

PROBLEMAS Y CAUSAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale café.	• No hay agua en el tanque. • Se ha molido demasiado finamente el café. • Hay demasiada agua en el filtro. • No se encendió o no se enchufó el electrodoméstico. • Se ha prensado o compactado demasiado el café.	• Añada agua. • Muela el café a un grosor medio. • Llene el filtro con menos café. • Enchufe la unidad en un tomacorriente y enciéndala. • Vuelva a llenar la canastilla del filtro con café. NO LO COMPACTE excesivamente.
El café se sale por los bordes del portafiltro.	• No se ha girado bien el portafiltro para que quede debidamente ajustado. • Hay café molido en el borde de la canastilla del filtro. • Hay demasiada agua en el filtro.	• Gire el portafiltro para que quede debidamente ajustado. • Limpie el borde. • Llene con menos café.
No se produce vapor.	• El tanque de agua está vacío. • El electrodoméstico no está encendido. • El tubo para espumar está obstruido.	• Llene el tanque con la cantidad adecuada de agua. • Encienda la unidad y siga las instrucciones de funcionamiento. • Apague la unidad; deje que se enfríe y desenchúfela; a continuación, limpie el tubo para espumar con una aguja o un mondadientes.
La leche no queda espumosa después de espumarla.	• Se agotó el vapor. • La leche no está lo suficientemente fría.	• Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque. • Enfríe la leche y la jarra para espumar antes de preparar el cappuccino.
El café sale demasiado rápido.	• Se ha molido el café demasiado grueso. • No hay suficiente café en el filtro.	• Utilice un tipo de molienda más fino. • Use más café.
El café está demasiado aguado.	• Se ha usado el filtro pequeño para espresso doble (Doppio). • Se ha molido el café demasiado grueso.	• Use el filtro grande espresso doble (Doppio). • Utilice un tipo de molienda más fino.

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
La luz indicadora de la función de “Agua Caliente” esta parpadeando.	• La unidad está dispensando agua por más de 2 minutos.	• Espere 1 minuto, gire la perilla lateral a la posición de colar/apagado “ ” y en seguida gire la perilla hacia abajo a la posición de agua caliente. Ahora ya puede dispensar agua caliente.
Las luces indicadoras de agua caliente “ ” y vapor “ ” están parpadeando simultáneamente.	• La función de agua caliente o vapor no se han activado aunque la perilla de control está en la posición de agua caliente o vapor.	• Gire la perilla de control a la posición de colar/apagado “ ”.
Las cuatro luces indicadoras del centro están parpadeando alternadamente.	• El tanque está sin agua.	• Agregue agua al tanque.
Todas las seis luces indicadoras del panel de control están parpadeando alternadamente y vuelven a normalizarse en 10 segundos.	• El agua no está fluyendo. Si lo mismo ocurre después de colar varias veces, significa que el medidor de flujo interno no está funcionando.	• La unidad debe ser llevada al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para ser revisado y reparado.
Todas las seis luces indicadoras del panel de control están parpadeando simultáneamente.	• La temperatura ambiente es muy baja o la temperatura del sistema de calentamiento interno es muy alta o el sensor de temperatura no está funcionando adecuadamente.	• Apague la unidad por un rato y vuelva a prenderla. Si eso no resuelve el problema, lleve la unidad al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para ser revisado y reparado.

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
La luz indicadora de la función de "Agua Caliente" esta parpadeando.	• La unidad está dispensando agua por más de 2 minutos.	• Espere 1 minuto, gire la perilla lateral a la posición de colar/apagado " " y en seguida gire la perilla hacia abajo a la posición de agua caliente. Ahora ya puede dispensar agua caliente.
Las luces indicadoras de agua caliente " " y vapor " " están parpadeando simultáneamente.	• La función de agua caliente o vapor no se han activado aunque la perilla de control está en la posición de agua caliente o vapor.	• Gire la perilla de control a la posición de colar/apagado " ".
Las cuatro luces indicadoras del centro están parpadeando alternadamente.	• El tanque está sin agua.	• Agregue agua al tanque.
Todas las seis luces indicadoras del panel de control están parpadeando alternadamente y vuelven a normalizarse en 10 segundos.	• El agua no está fluyendo. Si lo mismo ocurre después de colar varias veces, significa que el medidor de flujo interno no está funcionando.	• La unidad debe ser llevada al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para ser revisado y reparado.
Todas las seis luces indicadoras del panel de control están parpadeando simultáneamente.	• La temperatura ambiente es muy baja o la temperatura del sistema de calentamiento interno es muy alta o el sensor de temperatura no está funcionando adecuadamente.	• Apague la unidad por un rato y vuelva a prenderla. Si eso no resuelve el problema, lleve la unidad al Centro de Servicio Autorizado Oster® más cercano para ser revisado y reparado.

RECETAS

CAFÉ MOCHA
30 ml (1 onza) de jarabe de chocolate; un espresso sencillo; 237 ml (1 taza) de leche espumada

CAFÉ AMERICANO
1/2 de espresso y 1/2 de agua caliente

CAFÉ MACCHIATO
1/3 de espresso y 2/3 de leche calentada al vapor

CAFÉ LATTE
1/4 de espresso y 3/4 de leche calentada al vapor; vierta ambos al mismo tiempo en una taza grande.

CORTADO
1/2 de espresso y 1/2 de leche calentada al vapor

CHOCOLATE CALIENTE A LA MOCA
Añada 60 ml (2 onzas) de espresso a una taza de chocolate caliente

(PARA ADULTOS MAYORES DE 21 AÑOS)

CAPPUCCINO SAN FRANCISCO
Espresso, chocolate caliente calentado al vapor y brandy, cubierto con crema y canela

CAFÉ IRLANDÉS
Espresso y whiskey irlandés, cubierto con crema chantilly

CAFÉ TUACA
Espresso y licor Tuaca, cubierto con crema chantilly

CAFÉ VIENA
Espresso y brandy, cubierto con crema chantilly

CAFÉ TÍA MARÍA
Espresso y licor Tía María, cubierto con leche espumada

CAFÉ GRAND MARNIER
Espresso y licor Grand Marnier, cubierto con crema chantilly y ralladura de cáscara de naranja

CAFÉ MEXICANO
Espresso, Kahlúa y tequila, cubierto con crema chantilly

CAFÉ ROMANO
Espresso, brandy y una cáscara de limón.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar um eletrodoméstico é necessário seguir algumas precauções básicas de segurança para evitar o risco de incêndio, descarga elétrica ou lesões, incluindo as que seguem:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O ELETRODOMÉSTICO.**
2. NÃO toque as superfícies quentes ⚠. Use o cabo ou botões.
3. Para proteger-se contra o risco de uma descarga elétrica, NÃO se deve submergir o fio, o plugue ou a cafeteira na água ou em outros líquidos.
4. Coloque a alavanca lateral na posição para preparar expresso/desligar “ ”, pressione o interruptor vermelho colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o eletrodoméstico da tomada quando o mesmo não estiver sendo usado ou antes de limpá-lo. Deixe que o eletrodoméstico esfrie antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
5. **NÃO** utilize nenhum eletrodoméstico com fio ou plugue danificados, caso o eletrodoméstico tenha falhado ou caído no chão ou tenha sido danificado de alguma maneira. Envie o eletrodoméstico ao Posto de Serviço Autorizado Oster® mais próxima para ser examinado ou para reparos mecânicos ou elétricos.
6. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante podem causar incêndios, descargas elétrica ou danos corporais às pessoas.
7. **NÃO** usar ao ar livre ou para fins comerciais.
8. **NÃO** deixe que o fique pendurado na borda da mesa ou do balcão ou encoste em superfícies quentes.
9. **NÃO** coloque o eletrodoméstico próximo a fogões elétricos ou a gás, nem próximo a um forno quente.
10. Para desligar o aparelho, coloque todos os controles na posição de desligado “O” e em seguida, desligue o fio da tomada.
11. **NÃO** utilize este aparelho para fins que não sejam aqueles para os quais o mesmo tenha sido desenvolvido.
12. Coloque a cafeteira sobre uma superfície plana e nivelada para evitar a interrupção do fluxo de ar abaixo da mesma.
13. Certifique-se de sempre encaixar bem o tanque de água até o fundo do aparelho com a tampa fechada e de encher o mesmo até o nível mínimo ou acima do mesmo antes de ligar o eletrodoméstico.
14. **NÃO** retire o porta-filtro enquanto o café estiver sendo preparado. Certifique-se de que a alavanca lateral esteja na posição para preparar expresso/desligar “ ” antes de retirar o porta-filtro para preparar mais café. De qualquer maneira, tome todo o cuidado ao retirar o porta-filtro, pois as peças metálicas estarão quentes. Certifique-se de segurá-lo pelo cabo e de usar e de usar a trava de retenção do filtro para jogar o café moído usado. Tome todo cuidado ao mover o aparelho com líquidos quentes.
15. **NÃO** retire o tanque de água até que o aparelho esteja desligado.
16. Este aparelho elétrico não está destinado a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou careçam de experiência e conhecimento necessários para utilizá-lo, a menos que uma pessoa responsável por sua segurança tenha supervisionado ou instruído quanto ao uso deste eletrodoméstico. As crianças deverão estar sob supervisão para garantir que **NÃO** brinquem com o aparelho elétrico.
17. É necessária a estrita supervisão quando se utilize o eletrodoméstico próximo a crianças ou pessoas incapacitadas.

ESTE ELETRODOMÉSTICO FOI FEITO SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(SOMENTE PARA 120 E 127 VOLTS COM DUAS PONTAS PLANAS)

Este aparelho conta com um plugue polarizado (uma ponta é mais larga que a outra). Este plugue só entra de uma forma na tomada polarizada. Caso o plugue não entre facilmente na tomada, simplesmente coloque-o ao revés. Se mesmo assim ainda não entrar, comunique-se com um eletricista competente. Não tente forçar ou modificar desta medida de segurança de nenhuma forma.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA O FIO ELÉTRICO

1. O aparelho conta com um fio elétrico curto como medida de segurança para prevenir o risco de tropeços ou puxões com um fio mais comprido.
2. O uso de um fio de extensão somente deve ser utilizado se forem observadas as devidas precauções.
3. Caso seja utilizado um fio de extensão, a capacidade elétrica nominal do mesmo deve ser igual a do eletrodoméstico. Coloque o fio de extensão de forma que não fique pendurado na borda do balcão ou da mesa para evitar que uma criança acidentalmente puxe ou tropece.

CUIDADO: PRESSÃO

Para evitar possíveis queimaduras ou outras lesões corporais que possam ser causadas pelo vapor ou a água quente, ou que o aparelho seja danificado, nunca retire o tanque de água nem o porta-filtro enquanto sua Cafeteira para Expresso/Cappuccino Oster® estiver preparando expresso, espumando leite ou esquentando água.

A alavanca lateral deve estar na posição de preparar expresso/desligar " " antes de que seja possível retirar o porta-filtro para preparar mais café. Caso seja necessário adicionar mais água ao tanque, coloque a alavanca lateral na posição para preparar expresso/desligar " " e desligue o aparelho pressionando o botão vermelho que fica localizado atrás do mesmo, colocando-o na posição de desligado "O".

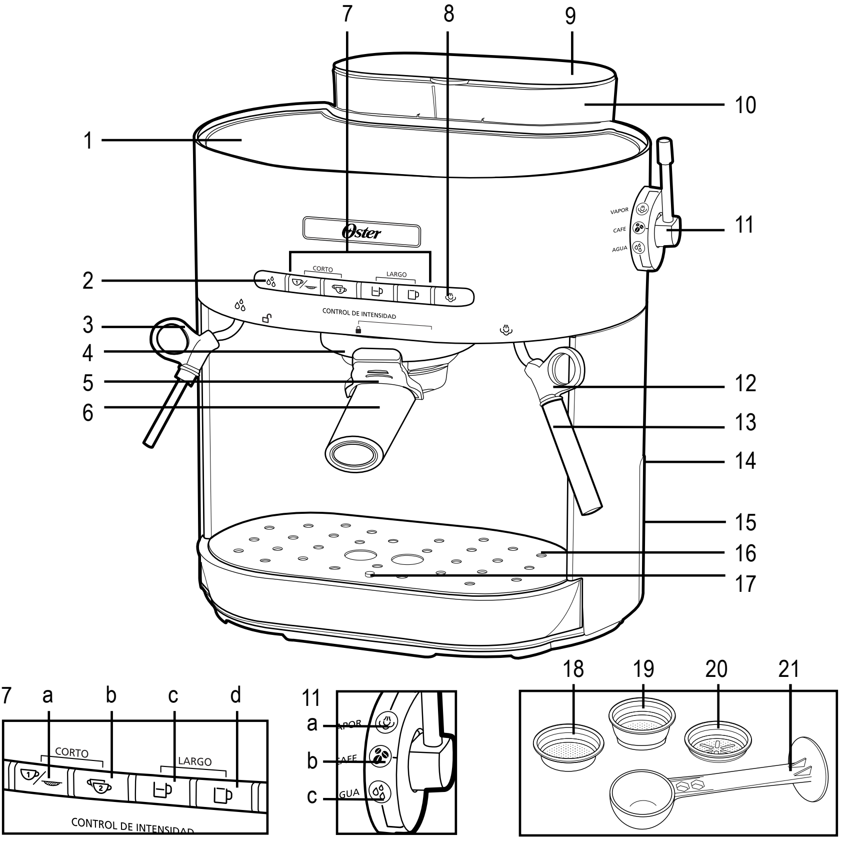
USO CORRETO DO CAFÉ MOÍDO PARA CAFEITERAS DE EXPRESSO

Não use café moído torrado com açúcar, nem grãos de café torrados com açúcar, pois estes irão causar obstruções ao filtro e danificarão o eletrodoméstico. Caso seja usado acidentalmente café moído torrado com açúcar, suspenda o uso do aparelho e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para que seja efetuada uma manutenção.

Recomenda-se eliminar periodicamente os resíduos minerais acumulados no aparelho para manter o bom funcionamento. Comunique-se com nossos centros de serviço para saber mais deste processo.

(*) MOÍDO COM AÇUCAR

DESCRIÇÃO DO APARELHO



1. Plataforma aquecedora (para esquentar as xícaras)
2. Botão para água quente “ ”
3. Tubo de água quente “ ”
4. Cabeçote de preparo do café
5. Trava de retenção do porta-filtro
6. Porta-filtro
7. Painel de controle da intensidade do café
   a. Botão para sachês E.S.E. (45 mm)/ expresso curto (Ristretto)
   b. Botão para expresso duplo (Doppio)
   c. Botão para expresso longo (Lungo)
   d. Botão para expresso longo duplo (Lungo Doppio)
8. Botão para vapor/espumar “ ”
9. Tampa do tanque de água
10. Tanque de água transparente removível de grande capacidade
11. Alavanca de controle:
   a. Vapor - Espumar “ ”
   b. Preparar expresso/Desligar “ ”
   c. Água quente “ ”
12. Tubo para espumar“ ”
13. Capa removível do tubo para espumar
14. Interruptor para ligar/ desligar “I/O” (localizado atrás do aparelho)
15. Gaveta para guardar os acessórios
16. Bandeja e grade para gotejamento removíveis
17. Pino flutuante da bandeja de gotejamento para prevenir vazamentos
18. Filtro para expresso curto (Ristretto)/ expresso longo (Lungo)
19. Filtro para expresso duplo (Doppio)/expresso longo duplo (Lungo Doppio)
20. Filtro para sachês E.S.E. (45 mm)
21. Colher medidora

INTRODUÇÃO

Parabéns! Você escolheu uma Cafeteira para Expresso/ Cappuccino Oster®. Este eletrodoméstico excepcional foi desenvolvido para proporcionar-lhe deliciosos cafés expresso ou cappuccinos de forma rápida e conveniente.

O café expresso é um método exclusivo de preparo do café no qual a água quente penetra a pressão através do pó de café moído finamente. O café preparado desta maneira é muito mais concentrado e tem mais corpo que o café coado de forma tradicional e é muito popular na Europa. Graças a sua concentração, o café expresso é geralmente servido em xícaras pequenas, em porções de 44 a 59 ml (1,5 a 2 onças).

A maioria dos consumidores de café expresso fora da Europa preferem o cappuccino, uma bebida feita com 1/3 de café expresso, 1/3 de leite aquecido ao vapor e 1/3 de leite espumado. Preparar um expresso ou um cappuccino é muito diferente a preparar café coado de forma regular, uma vez que este eletrodoméstico gera pressão e requer atenção especial.

Antes de começar a utilizar este eletrodoméstico, recomendamos encarecidamente a leitura de TODAS as instruções, precauções e advertências incluídas neste manual de instruções. Ao usar este aparelho, algumas peças e acessórios se aquecerão e devem esfriar. O cuidado e a manutenção adequados da Cafeteira para Expresso/ Cappuccino Oster® garantirão a duração prolongada e o funcionamento sem problemas do eletrodoméstico. Guarde estas instruções e consulte-as frequentemente para obter dicas para a limpeza e o cuidado do aparelho.

Sua Cafeteira para Expresso/ Cappuccino Oster® pode ser usada com café moído ou sachês E.S.E. (45 mm) fazendo o preparo de expressos curtos (Ristretto) uma tarefa fácil e versátil.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Preste atenção a estas importantes instruções de segurança ao usar seu aparelho:

1. Antes de retirar qualquer peça e acessórios, certifique-se de que a alavanca de controle localizada na lateral do aparelho esteja na posição de preparar expresso/ desligar “ ”, pressione o interruptor para ligar/ desligar colocando-o na posição de desligado “O” e desligue o aparelho da tomada.
2. Não retire o porta-filtro em nenhum momento durante o processo de preparo.
3. Tome cuidado ao retirar o porta-filtro. As peças metálicas ainda poderão estar muito quentes. Além disso, pode haver água quente na superfície do filtro. Segure somente pelo cabo e jogue o café moído fora usando a trava de retenção do filtro.
4. Caso o café não saia, e possível que o filtro esteja obstruído. Desligue o aparelho e deixe-o esfriar. A obstrução pode ser devido o uso de café moído muito fino. Consulte a seção “Problemas e Causas”.
5. PARA LIMPAR O TUBO PARA ESPUMAR: coloque uma jarrinha para espumar ou uma xícara grande (com capacidade de pelo menos 325 ml/ 11 onças) cheira até a metade, embaixo da capa do tubo para espumar. Certifique-se de que a ponta do tubo para espumar esteja submergida no líquido antes de colocar a alavanca de controle lateral na posição de vapor “ ”. Espume a água por aproximadamente 15 segundos e em seguida limpe o tubo para espumar e a capa.

   OBSERVAÇÃO: para que seu aparelho sempre funcione de forma adequada, limpe o tubo e a capa para espumar toda vez que for usado.

ANTES DE USAR SUA CAFEITERA PARA EXPRESSO PELA PRIMERA VEZ

LIMPEZA E PREPARO DO APARELHO ANTES DE USÁ-LO PELA PRIMERA VEZ

Consulte a seção "Descrição do Aparelho" para familiarizar-se com o produto e identificar todas as peças.

1. Coloque a alavanca lateral na posição para preparar expresso/ desligar " " e desligue o aparelho "O" pressionando o interruptor para ligar/ desligar "I/O" que fica localizado atrás do mesmo. Certifique-se de que o aparelho esteja desligado da tomada.
2. Retire todos os adesivos e rótulos do aparelho.
3. Em primeiro lugar, retire o tanque de água, o porta-filtro, os filtros e a colher medidora e em seguida lave-os com uma mistura de detergente suave e água. Enxágue bem todas as peças e volte a colocá-las no aparelho.
4. Consulte as instruções sobre "Como usar a função para preparar café expresso" antes de retirar o porta-filtro e o filtro do aparelho.
5. Limpe o interior do aparelho e siga os passos descritos na seção "Como usar a função para preparar café expresso" usando somente água. Não se deve submergir o eletrodoméstico na água, nem tente mexer em nenhuma de suas peças internas.

IMPORTANTE

Para preparar a bomba para o primeiro uso, ative o ciclo de vapor por 30 segundos, seguindo os passos descritos abaixo:

1. Encha o tanque com água entre as marcas de "Min" e "Max".
2. Escolho um dos filtros e coloque-o no porta-filtro. Coloque o porta-filtro no aparelho, certificando-se de que o mesmo fique bem encaixado e coloque uma xícara embaixo.
3. Ligue o aparelho à tomada adequada.
4. Pressione o botão para ligar colocando-o na posição de ligado "I".
5. As luzes do painel de controle (4 luzes do centro) começarão a piscar. Quando estiverem sólidas na cor azul, pressione o botão do vapor " " (a luz do botão de vapor " " se iluminará).
6. Coloque uma xícara com água pela metade embaixo do tubo para espumar. Certifique-se de que a ponta do tubo para espumar esteja submersa na água.
7. Coloque a alavanca de controla na posição de vapor " ".
8. Deixe o vapor sair na água por aproximadamente 30 segundos e em seguida coloque a alavanca de controle na posição para preparar expresso/ desligar " ".

O aparelho estará pronto para o uso.

COMO SELECIONAR O CAFÉ ADEQUADO

TIPO DE CAFÉ

O café deve ser torrado escuro e o café deve ser moído na hora. Recomenda-se o torrar ao estilo francês ou italiano. O café previamente moído somente manterá seu sabor por 7 a 8 dias, sempre e quando for guardado em um recipiente hermético e em um lugar fresco e escuro. Não guarde o café na geladeira, nem no congelador. É recomendável moer os grãos na hora de usar. Os grãos de café guardados em um recipiente hermético manterão seu sabor por no máximo 4 semanas.

COMO DEBE SER MOÍDO

Esse aspecto é vital no processo do preparo do café expresso e que requer prática. O café deve ser moído finamente.

- Quando for moído de forma adequada, o café deve ter a consistência do sal.
- Se for moído muito fino, a água não passará através do café, mesmo com a pressão. Este tipo de café moído tem a consistência de talco e se sente como farinha se esfregado entre os dedos.
- Se for moído grosso demais, a água passará pelo café muito rapidamente o que impedirá a extração completa do sabor.

Use um moedor de café de qualidade para obter uma consistência uniforme. Não é recomendado o uso de moedores com formato oval, pois os mesmos não moem de forma uniforme.

COMO USAR A FUNÇÃO PARA CAFÉ EXPRESSO

A. Certifique-se de que o aparelho está desligado “O” e que a alavanca lateral esteja na posição para preparar expresso/ desligar “ ”.

B. Encha o tanque com água; use uma jarra para enchê-lo ou retire-o do aparelho e coloque-o embaixo da torneira para enchê-lo. Caso retire-o do aparelho para encher com água, certifique-se de colocá-lo de volta até o fundo em seu lugar. Encha o tanque com a quantidade desejada de água e certifique-se de que o nível de água esteja entre as marcas de “MIN” e “MAX”. Nunca use água morna ou quente para encher o tanque com água.

C. Feche a tampa do tanque de água.

PARA PREPARAR EXPRESSO CURTO/ SACHÊS E.S.E. (RISTRETTO)

1. Selecione o filtro para expresso curto (veja a figura 1), se for usar café moído, ou o filtro para sachês, se for usar os sachês E.S.E. (sigla em inglês que quer dizer Expresso Fácil de Servir de 45 mm) (veja a figura 2).

   OBSERVAÇÃO: O filtro que vem com seu aparelho foi desenvolvido para funcionar apenas com sachês de café E.S.E (com diâmetro de 45 mm).

Figura 1

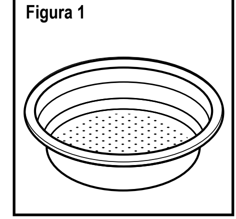
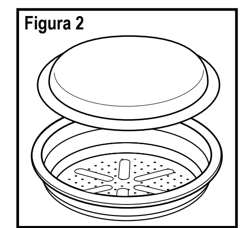


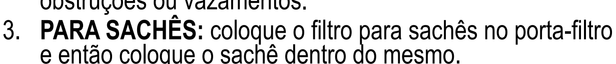
Figura 2



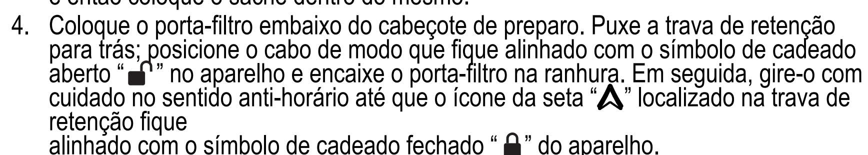
2. Coloque o filtro selecionado no porta-filtro e encha-o com café para expresso moído na hora. Elimine o excesso de café da borda do porta-filtro. Isso irá garantir que o porta-filtro encaixe bem no cabeçote de preparo.

   OBSERVAÇÃO: comprima e compacte o café com o compactador da colher medidora conforme ilustrado (veja a figura 3). Não encha demais o filtro. Isso pode causar obstruções ou vazamentos.

Figura 3

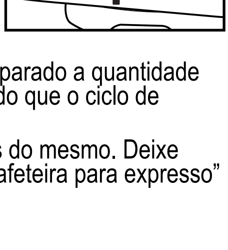


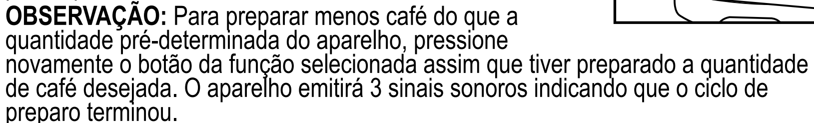
3. **PARA SACHÊS:** coloque o filtro para sachês no porta-filtro e então coloque o sachê dentro do mesmo.



4. Coloque o porta-filtro embaixo do cabeçote de preparo. Puxe a trava de retenção para trás; posicione o cabo de modo que fique alinhado com o símbolo de cadeado aberto “ ” no aparelho e encaixe o porta-filtro na ranhura. Em seguida, gire-o com cuidado no sentido anti-horário até que o ícone da seta “ ” localizado na trava de retenção fique
   alinhado com o símbolo de cadeado fechado “ ” do aparelho.
5. Coloque uma xícara para café expresso embaixo do porta-filtro.
6. Certifique-se de que o aparelho está ligado na tomada.
7. Ligue o aparelho “I” pressionando o interruptor localizado atrás do mesmo.
8. As luzes do painel de controle (4 luzes do centro) começarão a piscar. Quando as luzes azuis estiverem acessas (sem piscar), pressione o botão para expresso curto/ sachês (Ristretto) “ ” (veja a figura 4).
9. O aparelho começará a preparar o expresso curto (Ristretto). Ao finalizar o ciclo, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros. Seu delicioso expresso curto (Ristretto) estará pronto para ser saboreado.

Figura 4





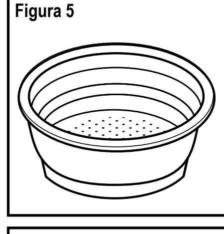
   OBSERVAÇÃO: Para preparar menos café do que a quantidade pré-determinada do aparelho, pressione novamente o botão da função selecionada assim que tiver preparado a quantidade de café desejada. O aparelho emitirá 3 sinais sonoros indicando que o ciclo de preparo terminou.
10. Desligue o aparelho “O” pressionando o botão localizado atrás do mesmo. Deixe esfriar antes de limpá-lo. Consulte a seção “Limpeza de sua cafeteira para expresso” para obter maiores detalhes.

PARA PREPARAR EXPRESSO DUPLO (DOPPIO)

1. Selecione o filtro para expresso duplo (veja a figura 5).
2. Coloque o filtro selecionado no porta-filtro e encha-o com café para expresso moído na hora. Elimine o excesso de café da borda do porta-filtro. Isso irá garantir que o porta-filtro encaixe bem no cabeçote de preparo.

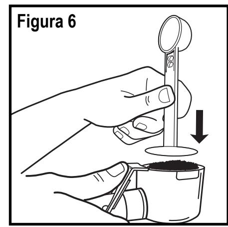
   OBSERVAÇÃO: comprima e compacte o café com o compactador da colher medidora conforme ilustrado (veja a figura 6). Não encha demais o filtro. Isso pode causar obstruções ou vazamentos.

Figura 5



3. Coloque o porta-filtro embaixo do cabeçote de preparo. Puxe a trava de retenção para trás; posicione o cabo de modo que fique alinhado com o símbolo de cadeado aberto “ ” no aparelho e encaixe o porta-filtro na ranhura. Em seguida, gire-o com cuidado no sentido anti-horário até que o ícone da seta “ ” localizado na trava de retenção fique alinhado com o símbolo de cadeado fechado “ ”do aparelho.
4. Coloque duas xícaras para café expresso ou uma jarrinha embaixo do porta-filtro.

Figura 6



5. Certifique-se de que o aparelho está ligado na tomada.
6. Ligue a unidade “I” pressionando o botão que fica na atrás do mesmo.
7. As luzes do painel de controle (4 luzes do centro) começarão a piscar. Quando as luzes azuis estiverem acessas (sem piscar), pressione o botão para expresso duplo (Doppio) “ ” (ver figura 7).

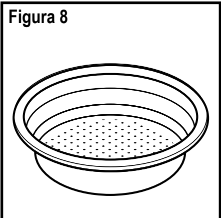


8. O aparelho começará a preparar o expresso duplo (Doppio). Ao finalizar o ciclo, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros indicando que o delicioso expresso duplo (Doppio) está pronto para ser saboreado.

   OBSERVAÇÃO: Para preparar menos café do que a quantidade pré-determinada do aparelho, pressione novamente o botão da função selecionada assim que tiver preparado a quantidade de café desejada. O aparelho emitirá 3 sinais sonoros indicando que o ciclo de preparo terminou.
9. Desligue o aparelho “O” pressionando o botão localizado atrás do mesmo. Deixe esfriar antes de limpá-lo. Consulte a seção “Limpeza de sua cafeteira para expresso” para obter maiores detalhes.

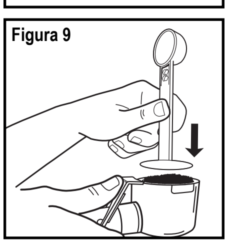
COMO PREPARAR EXPRESSO LONGO (LUNGO)

1. Selecione o filtro para preparar expresso longo (Lungo) (veja a figura 8)



2. Coloque o filtro selecionado no porta-filtro e encha-o com café para expresso moído na hora. Elimine o excesso de café da borda do porta-filtro. Isso irá garantir que o porta-filtro encaixe bem no cabeçote de preparo.

   OBSERVAÇÃO: comprima e compacte o café com o compactador da colher medidora conforme ilustrado (veja a figura 9). Não encha demais o filtro. Isso pode causar obstruções ou vazamentos.



3. Coloque o porta-filtro embaixo do cabeçote de preparo. Puxe a trava de retenção para trás; posicione o cabo de modo que fique alinhado com o símbolo de cadeado aberto “ ” no aparelho e encaixe o porta-filtro na ranhura. Em seguida, gire-o com cuidado no sentido anti-horário até que o ícone da seta “ ” localizado na trava de retenção fique alinhado com o símbolo de cadeado fechado “ ” do aparelho.
4. Coloque uma xícara embaixo do porta-filtro.
5. Conecte o aparelho na tomada e ligue-o “I” pressionando o botão localizado atrás do mesmo.
6. As luzes do painel de controle (4 luzes do centro) começarão a piscar. Quando as luzes azuis estiverem acessas (sem piscar), pressione o botão para preparar expresso longo (Lungo) “ ” (veja a figura 10).



7. O aparelho começará a preparar o expresso longo (Lungo). Ao finalizar o ciclo, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros. Seu delicioso expresso longo (Lungo) estará pronto para ser saboreado.

   OBSERVAÇÃO: Para preparar menos café do que a quantidade pré-determinada do aparelho, pressione novamente o botão da função selecionada assim que tiver preparado a quantidade de café desejada. O aparelho emitirá 3 sinais sonoros indicando que o ciclo de preparo terminou.
8. Desligue o aparelho “O” pressionando o botão localizado atrás do mesmo. Deixe esfriar antes de limpá-lo. Consulte a seção “Limpeza de sua cafeteira para expresso” para obter maiores detalhes.

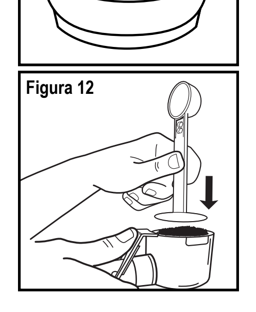
COMO PREPARAR EXPRESSO LONGO DUPLO (LUNGO DOPPIO)

1. Selecione o filtro para preparar expresso longo duplo (Lungo Doppio) (veja a figura 11).
2. Coloque o filtro selecionado no porta-filtro e encha-o com café para expresso moído na hora. Elimine o excesso de café da borda do porta-filtro. Isso irá garantir que o porta-filtro encaixe bem no cabeçote de preparo.

   OBSERVAÇÃO: comprima e compacte o café com o compactador da colher medidora conforme ilustrado (veja a figura 12). Não encha demais o filtro. Isso pode causar obstruções ou vazamentos.
3. Coloque o porta-filtro embaixo do cabeçote de preparo. Puxe a trava de retenção para trás; posicione o cabo de modo que fique alinhado com o símbolo de cadeado aberto “ ” no aparelho e encaixe o porta-filtro na ranhura. Em seguida, gire-o com cuidado no sentido anti-horário até que o ícone da seta “ ” localizado na trava de retenção fique alinhado com o símbolo de cadeado fechado “ ” do aparelho.
4. Coloque duas xícaras ou uma jarrinha embaixo do porta-filtro.

Figura 11

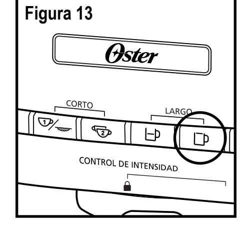
Figura 12



5. Conecte o fio na tomada e ligue o aparelho “I” pressionando o botão localizado atrás do mesmo.
6. As luzes do painel de controle (4 luzes no centro) começarão a piscar. Quando as luzes azuis estiverem acessas (sem piscar), pressione o botão para preparar expresso longo duplo (Lungo Doppio) “ ” (veja a figura 13).
7. O aparelho começará a preparar o expresso longo duplo. Ao finalizar o ciclo, o aparelho emitirá 3 sinais sonoros indicando que o delicioso expresso longo duplo está pronto para ser saboreado.

   OBSERVAÇÃO: Para preparar menos café do que a quantidade pré-determinada do aparelho, pressione novamente o botão da função selecionada assim que tiver preparado a quantidade de café desejada. O aparelho emitirá 3 sinais sonoros indicando que o ciclo de preparo terminou.

Figura 13



COMO USAR A FUNÇÃO DE VAPOR/ESPUMAR

Esta prática função lhe ajudará a preparar bebidas deliciosas, tais como: **cappuccino, latte, macchiato, mocha e muito mais.**

As instruções que seguem referem-se a como preparar cappuccino, que é o uso mais comum para esta função. Consulte as receitas incluídas no final deste manual para obter maiores informações sobre como preparar outras bebidas quentes usando a função de vapor/espumar.

Cappuccino é um café expresso com leite aquecido ao vapor e espuma de leite por cima. Preparar a espuma de leite para cappuccino requer prática. Não desista se na primeira vez não lhe sair perfeito. Metade do leite deve ser aquecido no vapor (parte inferior da jarra) e a outra metade espumado (parte superior da jarra). Pratique algumas vezes para aperfeiçoar este processo.

Para obter melhores resultados, recomendamos espumar o leite em uma jarra separada e em seguida despejá-lo sobre o café. Tanto o leite, quanto a jarra devem estar frios. Não use uma jarra que tenha sido lavada com água morna naquele instante. Também recomendamos o uso de uma jarra de aço inoxidável para espumar e um termômetro para bebidas, se tiver um, para preparar a melhor espuma de leite e o melhor leite aquecido ao vapor.

1. O primeiro passo para preparar o cappuccino, é o preparo do café expresso.
2. Siga as instruções da seção “Como usar a função para café expresso” para preparar o expresso.
3. Encha com leite frio uma jarra pequena de aço inoxidável ou de cerâmica até a metade e coloque-a próxima ao aparelho. O leite desnatado ou com 2% de gordura são mais fáceis de espumar.
4. Quando tiver terminado de preparar o café, já poderá espumar e esquentar o leite com o vapor. As luzes do painel de controle (4 luzes no centro) devem estar acessas (sem piscar) e na cor azul; segure a jarra embaixo do tubo para espumar e certifique-se de que o tubo fique parcialmente submergido no leite; pressione o botão para vapor “ ” (veja a figura 14) (a luz do botão para vapor “ ” irá piscar e em seguida ficar acessa (sem piscar) na cor azul, indicando que esta função está pronta para ser usada).
5. Coloque a alavanca lateral na posição para vapor “ ” (veja a figura 15). Faça um movimento circular lentamente com a jarra ao redor do bico de saída do vapor por aproximadamente 50 segundos (para 120 ml/ 4 onças de leite) ou por mais tempo caso deseje esquentar mais o leite. **LEMBRE-SE:** o leite e a jarra devem estar bem frios antes de começar a espumar.

Figura 14

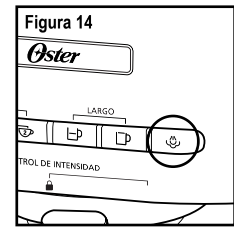
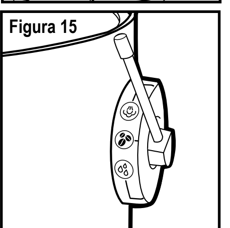
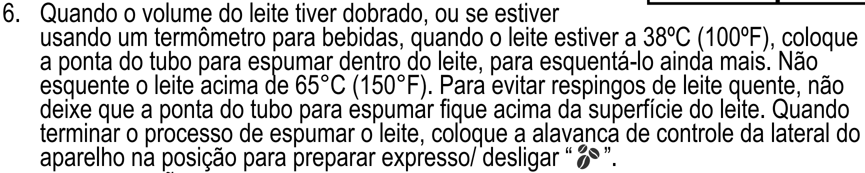


Figura 15



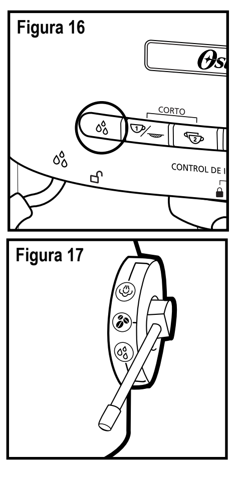
6. Quando o volume do leite tiver dobrado, ou se estiver usando um termômetro para bebidas, quando o leite estiver a 38ºC (100ºF), coloque a ponta do tubo para espumar dentro do leite, para esquentá-lo ainda mais. Não esquente o leite acima de 65°C (150°F). Para evitar respingos de leite quente, não deixe que a ponta do tubo para espumar fique acima da superfície do leite. Quando terminar o processo de espumar o leite, coloque a alavanca de controle da lateral do aparelho na posição para preparar expresso/ desligar “ ”.



   OBSERVAÇÃO: Se quiser usar o aparelho logo em seguida para outra função, pressione outra vez o botão para vapor “ ” para sair desta função, espere até que as luzes do painel de controle (4 luzes no centro) estejam acessas (sem piscar) na cor azul e então pressione o botão da nova função que deseje usar.
7. Agora já pode-se preparar o cappuccino. **LEMBRE-SE:** o preparo do cappuccino leva 1/3 de café expresso, 1/3 de leite aquecido ao vapor e 1/3 de espuma de leite. Despeje o café expresso em uma xícara com capacidade de pelo menos 150 ml (5 onças). Em seguida, adicione ao café expresso o leite aquecido no vapor e coloque a espuma de leite por cima com uma colher.
8. Desligue o aparelho “O” e desconecte-o da tomada. Deixe-o esfriar.
9. Siga as instruções descritas na seção “Limpeza de sua Cafeteira para Expresso/ Cappuccino” sobre como eliminar os resíduos que ficam no tubo para espumar. É importante limpar bem o tubo para espumar e a capa removível do mesmo toda fez que forem usados para garantir um bom funcionamento.

COMO USAR A FUNÇÃO PARA ÁGUA QUENTE

Esta prática função para água quente lhe ajudará a preparar bebidas quentes, tais como chá, café instantâneo, chocolate quente instantâneo e muito mais:



1. Pressione o botão para água quente " " (veja a figura 16). Coloque a xícara ou jarra embaixo da ponta do tubo de água quente e acione a função para água quente colocando a alavanca lateral na posição para água quente (veja a figura 17).
2. Ao terminar de sair a quantidade desejada de água quente, interrompa o fluxo de água quente girando a alavanca lateral para cima, colocando-a na posição para preparar expresso/ desligar " ".

   OBSERVAÇÃO: Se quiser usar o aparelho logo em seguida para outra função, pressione outra vez o botão para água quente " " para sair desta função, espere até que as luzes do painel de controle (4 luzes no centro) estejam acessas (sem piscar) na cor azul e então pressione o botão da nova função que deseje usar.
3. Retire a xícara ou a jarra e gire o tubo para água quente colocando-o em cima da bandeja de gotejamento, para que quaisquer gotas de água caiam aí.

   CUIDADO: Não toque a parte metálica do tubo; use o anel preto de borracha para mover o tubo.

LIMPIEZA DE SUA CAFETEIRA PARA EXPRESSO

1. Coloque a alavanca lateral na posição para preparar expresso/ desligar " "; pressione o botão vermelho que fica atrás do aparelho, colocando-o na posição de desligado "O" e desligue o fio da tomada.
2. Pode ser que o tubo para espumar ainda se esteja quente. Não o toque com as mãos até que tenha esfriado por completo. Retire e lave a capa do tubo para espumar e a ponta e limpe o tubo com um pano úmido. Utilize a chave que se encontra na colher medidora que vem com a cafeteira para tirar a ponta do tubo para espumar. Limpe a válvula com uma agulha ou palito de dentes.
3. O tanque de água, os filtros, e o suporte do filtro, a bandeja e a grade de escoamento podem ser lavadas com água e sabão ou podem ser lavados na prateleira superior de sua lava-louças (com exceção do porta-filtro).

   PRECAUCAO: Não se deve submergir o aparelho na água.
4. Jogue fora a água que sobrar no tanque de água de sua cafeteira, retire o tanque e colocando-o de cabeça pra baixo sobre a pia. É recomendado esvaziar o depósito de água entre um uso e outro. Não se deve submergir o aparelho na água.
5. Limpe a superfície de sua cafeteira com um pano úmido e macio. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas para esfregar, pois podem danificar o aparelho.
6. Não guarde o suporte do filtro encaixado no bocal de sua cafeteira. Isto poderá prejudicar a selagem entre o bocal e o suporte do filtro quando for preparar o café expresso.

ELIMINANDO RESÍDUOS MINERAIS

Os resíduos minerais que se formam em sua cafeteira afetam o bom funcionamento da mesma. Você deve remover o sarro sua Cafeteira para Expresso e Cappuccino Oster® quando começar a notar um aumento no tempo que o aparelho leva para preparar o café, ou quando gere um excesso de vapor. Você também poderá notar um acumulo de depósitos brancos na superfície do bocal de preparação do café.

A frequência de limpeza depende da água utilizada. A tabela abaixo sugere os intervalos de limpeza devidos de acordo com a água utilizada.

INTERVALOS DE LIMPEZA SUGERIDOS

Tipo de água	Frequência de limpeza
Água mole (Água filtrada)	Cada 80 ciclos de preparação
Água dura (Água da torneira)	Cada 40 ciclos de preparação

COMO ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DE SUA CAFETEIRA PARA EXPRESSO

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DO TANQUE DE ÁGUA:

1. Certifique-se de que o botão giratório de controle esteja na posição de desligado " ", o interruptor vermelho esteja na posição de desligado "O" e o fio elétrico esteja desconectado da tomada.
2. Encha o tanque de água com vinagre branco fresco de uso caseiro sem diluir.
3. Deixe que a solução de vinagre repouse no tanque de água do aparelho durante toda a noite.
4. Retire o vinagre removendo o tanque de água e deixando de cabeça pra baixo na pia.
5. Enxágue bem o tanque de água, usando água corrente e enchendo o depósito de água na metade. Depois jogue a água na pia, repita este processo duas vezes.

PARA ELIMINAR OS RESÍDUOS MINERAIS DAS PEÇAS INTERNAS:

1. Primeiramente, certifique-se de que você removeu os resíduos minerais da parte interior do tanque de água, seguindo os passos da sessão anterior.
2. Certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o fio elétrico esteja desconectado da tomada. Encha o tanque de água com vinagre até que alcance o nível mínimo do mesmo.
3. Coloque o porta-filtro (com o filtro dentro) e coloque um jarra pequena ou xícara grande encima da bandeja de gotejamento e debaixo do porta- filtro.
4. Conecte o fio elétrico na tomada.
5. Pressione o botão vermelho para ligar o aparelho "I". Quando as luzes de intensidade do café do painel de controle (4 luzes no centro) ficarem acessas (sem piscar) na cor azul, o aparelho estará pronto para funcionar, pressione um dos botões de intensidade do café. O vinagre começará a circular por dentro do aparelho.
6. Para limpar o interior do tubo para espumar, coloque uma xícara com água fria embaixo da ponta do tubo para espumar. Pressione o botão para vapor e espere até que a luz azul do botão para vapor " " fique acessa (sem piscar). Submergir o tubo para espumar na água e coloque a alavanca lateral na posição para produzir vapor " ". Deixe sair vapor por aproximadamente 10 segundos. Isso limpará qualquer resíduo de leite que posso ter ficado no tubo para espumar.
7. Coloque a alavanca lateral na posição para preparar expresso/ desligar " " e pressione o interruptor vermelho, colocando-o na posição de desligado "O".
8. Repita os passos de 1 a 7 quantas vezes for necessário utilizando somente água para enxaguar qualquer resíduo de vinagre que tenha ficado na cafeteira.

PROBLEMAS E CAUSAS

PROBLEMA	CAUSES	SOLUTIONS
O café não sai	• Não tem água no depósito. • O café foi moído muito fino. • Tem muito café no filtro. • O aparelho não foi ligado ou conectado na tomada. • O café está compactado demais.	• Adicione água. • Moer os grãos de café um pouco mais grossos. • Encher o filtro com menos café. • Conecte o aparelho na tomada. Ligue-o. • Encha o filtro com café. NÃO COMPRIMIR.
O café sai pela borda do compartimento do filtro	• O suporte do filtro não foi colocado corretamente ou travado completamente. • Ficaram grãos de café ao redor da borda do suporte do filtro • Tem café demais no filtro.	• Gire o cabo do suporte do filtro completamente até a posição adequada. • Limpe a borda. • Encha o filtro com menos café.
Não produz vapor	• O tanque de água está vazio. • O aparelho não está ligado. • O tubo para espumar está bloqueado ou entupido.	• Encha o tanque de água com a quantidade correta de água. • Ligue o aparelho e siga as instruções de uso deste manual. • Ou então, desligue o aparelho, deixe esfriar, desconecte da tomada e limpe o tubo para espumar com uma agulha ou palito de dente.
O leite não ficou vaporizado ou espumoso	• O vapor acabou. • O leite não está suficiente-mente frio.	• Certifique-se de que haja água no tanque. • Deixe o leite e a jarra para espumar esfriarem antes de preparar o cappuccino.
O café sai rápido demais	• O café foi moído muito mal ou grosso. • Não tem café suficiente no filtro.	• Use café moído mais fino. • Use mais café.
O café ficou muito fraco	• Foi usado o filtro pequeno para expresso duplo (Doppio) • O café foi moído muito grosso	• Use o filtro maior para pre parar duas xícaras • Use pó de café mais fino

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIONES
A luz indicadora da função de “Água Quente” está piscando.	• A unidade está dispensando água por mais de 2 minutos.	• Espere 1 minuto, gire a alavanca lateral colocando-a na posição para preparar expresso/desligar “ ” e em seguida gire a alavanca para baixo colocando-a na posição para água quente. Agora já poderá dispensar água quente.
As luzes indicadoras de água quente “ ” e vapor “ ” estão piscando simultaneamente.	• A função de água quente ou vapor não foram ativadas embora a alavanca de controle está na posição de água quente ou vapor.	• Gire a alavanca de controle colocando-a na posição para preparar expresso/desligar “ ”.
As quatro luzes indicadoras do centro estão piscando alternadamente.	• O tanque está sem água.	• Coloque água no tanque.
Todas as seis luzes indicadoras do painel de controle estão piscando alternadamente e voltam ao normal após 10 segundos.	• A água não está fluindo. Se o isso ocorre após vários preparos significa que o medidor de fluxo interno não está funcionando.	• O aparelho deve ser levado ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser examinado ou reparado.
Todas as seis luzes indicadoras do painel de controle estão piscando simultaneamente.	• A temperatura ambiente é muito baixa ou a temperatura do sistema de aquecimento interno é muito alta ou o sensor de temperatura não está funcionando bem.	• Desligue o aparelho por alguns instantes e volte a ligá-lo. Se isso não resolver o problema, leve-o ao Centro de Serviço Autorizado Oster® mais próximo para ser examinado ou reparado.

RECEITAS

MOCHA (CAFÉ COM CHOCOLATE)
30 ml (1 onça) de chocolate líquido, uma parte de café expresso, 1 xícara de espuma de leite

CAFÉ AMERICANO
1/2 expresso e 1/2 água quente

CAFÉ MACCHIATO
1/3 expresso e 2/3 de leite aquecido no vapor

CAFÉ LATTE
1/4 expresso e 3/4 leite aquecido no vapor, despeje ambos em uma mesma xícara simultaneamente

CAFÉ COM LEITE
1/2 expresso e 1/2 leite aquecido no vapor

CHOCOLATE QUENTE
Adicionar 60 ml (2 onças) de expresso a uma xícara de chocolate quente

(PARA ADULTOS MAIORES COM MAIS QUE 21 ANOS DE IDADE)

CAPPUCCINO SÃO FRANCISCO
Expresso, chocolate quente espumado, Brandy, creme e canela na parte superior

CAFÉ IRLANDÊS
Expresso, uísque irlandês, creme batido na parte superior

CAFÉ TUACA
Expresso, licor de Tuaca, creme batido na parte superior

CAFÉ VIENA
Expresso, Brandy, creme batido na parte superior

CAFÉ TIA MARIA
Expresso, licor Tia Maria, espuma de leite na parte superior

CAFÉ GRAND MARNIER
Expresso, licor Grand Manier, creme batido e casca de laranja ralada na parte superior

CAFÉ MEXICANO
Expresso, Kahlua, Tequila, creme batido na parte superior

CAFÉ ROMANO
Expresso, Brandy e umas gotas de limão

CAFETERA ESPRESSO OSTER®
MODELOS: BVSTEM7701, BVSTEM7701-013
LEA EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL APARATO
LA SIGUIENTE INFORMACION ES PARA MEXICO
IMPORTADOR: SUNBEAM MEXICANA, S.A. DE C.V.
AV. JUÁREZ No. 40-201,
EX–HACIENDA DE SANTA MÓNICA,
TLALNEPANTLA, ESTADO DE MÉXICO,
C.P. 54050, R.F.C. SME570928G90, TEL. 53660800
PAIS DE ORIGEN: CHINA
PAIS DE PROCEDENCIA: E.U.A., CHINA
CONTENIDO: 1 PIEZA
CARACTERISTICAS ELECTRICAS

60 Hz 120 V∿ 1200 W





One year limited warranty – please see insert for details.

Une année de garantie limitée – veuillez lire le feuillet sur la garantie pour plus de détails.

Garantía limitada de un año – por favor consulte los detalles en el inserto.

Garantia limitada de um ano – para maiores detalhes, consulte o certificado.

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China Impresso na China
P.N. 143031
CBA -091410